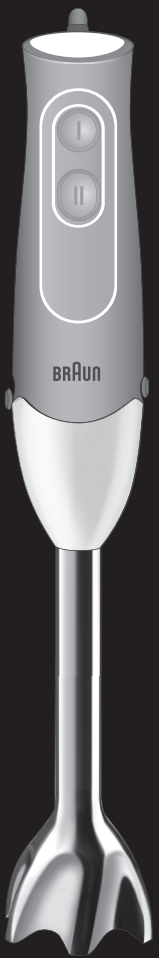
Stapled booklet, 105 x 148 mm, 78 p (incl. 6 p cover), 1/1c = black

BRAUN

Multiquick 5
Minipimer 5



Type 4165

www.braunhousehold.com

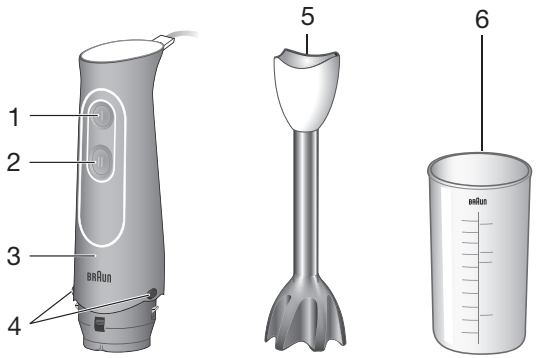
MQ 500

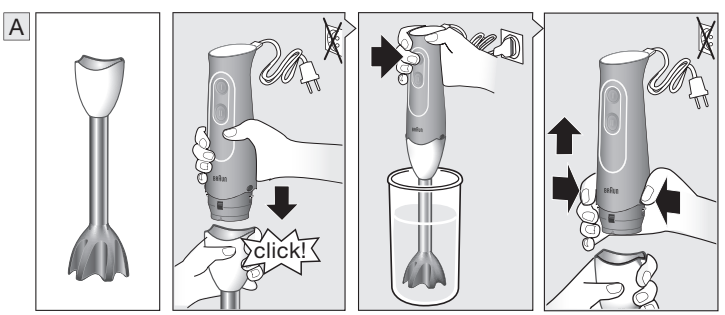
5722110404_MQ500_S1.indd 1 06.05.13 15:18

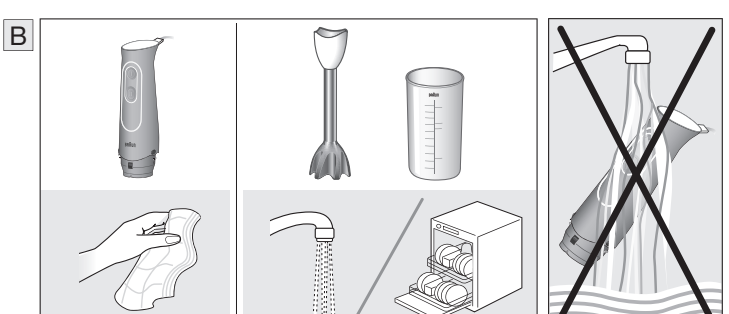
Deutsch	4
English	7
Français	10
Español	13
Português	16
Italiano	19
Nederlands	22
Dansk	25
Norsk	28
Svenska	31
Suomi	34
Polski	37
Český	40
Slovenský	43
Magyar	46
Hrvatski	49
Slovenski	52
Türkçe	55
Română (RO/MD)	58
Ελληνικά	61
Български	64
Русский	67
Українська	70
عربي	77

De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722110404/05.13
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/
CZ/SK/HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/BG/RU/
UA/Arab


1
2
3
4
5
6
BRAUN


A
click!


B

Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Produkt viel Freude.

Vor dem Gebrauch

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Vorsicht

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit größter Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die am Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Motorteil (3) nicht unter fließendes Wasser halten und nicht ins Wasser tauchen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen oder ein Austausch des Anschlusskabels dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Der Messbecher (6) ist nicht mikrowellengeeignet.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 4 07.05.13 11:16

Beschreibung (Seite 3)

1 Einschalttaste, Stufe «I»
2 Einschalttaste, Stufe «II» (Turbo)
3 Motorteil
4 Entriegelungstasten
5 Pürierstab
6 Messbecher

Bitte reinigen Sie alle Zubehörteile vor dem Erstgebrauch (siehe B).

So benutzen Sie das Gerät (siehe A)

Der Stabmixer eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken, Smoothies oder Milchshakes.

- Klicken Sie das Motorteil (3) auf den Pürierstab (5).
- Tauchen Sie den Pürierstab tief in den Becher oder eine Schüssel ein und drücken Sie die Einschalttaste (1) oder (2). Für beste Pürrierergebnisse Stufe «II» verwenden.
- Nach Gebrauch die Entriegelungstasten (4) drücken, um das Motorteil (3) abzunehmen.

Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie bitte den Topf vom Herd, um ein Verspritzen von kochender Flüssigkeit sowie ein Überhitzen des Pürierstabs zu vermeiden.

Rezeptbeispiel: Mayonnaise
250 g Öl (z.B. Sonnenblumenöl),
1 Ei und 1 Eigelb
1–2 EL Essig (ca. 15 g),
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Alle Zutaten (Raumtemperatur) in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Den Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen. Den Stabmixer auf Maximalgeschwindigkeit einschalten und in dieser Position halten, bis das Öl beginnt zu emulgieren. Ohne auszuschalten, den Pürierstab dann langsam ganz nach oben und wieder nach unten bewegen, bis das Öl komplett eingearbeitet ist. Verarbeitungszeit: 1 Minute (für Salat) bis zu 2 Minuten für mehr Konsistenz (z. B . für Dips).

Reinigung (siehe B)

Reinigen Sie das Motorteil (3) nur mit einem feuchten Tuch. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 5 07.05.13 11:16

Bei der Verarbeitung farbstoffreicher Güter (z.B.: Karotten) können sich die Zubehörteile verfärben. Wischen Sie diese vor dem Spülen mit etwas Speiseöl ab.

Zubehör

(kann separat nachgekauft werden, jedoch nicht in allen Ländern)

MQ 10:	Schlagbesen zum Schlagen von Sahne, Eiweiß oder Fertig-Desserts
MQ 20:	350 ml kompakter Zerkleinerer für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.
MQ 40:	1000 ml Zerkleiner, Mixer, Ice-Crusher
MQ 70:	Küchenmaschinen-Zubehör zum Zerkleinern, Mixen, Schneiden, Raspeln. Dieses Zubehör ist bei Verwendung mit Multiquick 5 nicht zum Kneten geeignet.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelsysteme erfolgen.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 6 07.05.13 11:16

English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Before use

Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

Caution

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Before plugging into a socket, check whether your mains voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Do not hold the motor part (3) under running water, nor immerse it in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorized service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- The beaker (6) is not microwave-proof.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 7 07.05.13 11:16

Description (see page 3)

1 On switch: speed «I»
2 On switch: speed «II» (Turbo)
3 Motor part
4 Release buttons
5 Blender shaft
6 Beaker

Please clean all parts before using for the first time (see B).

How to use the appliance (see A)

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks, smoothies or milk shakes.

- Click the motor part (3) onto the blender shaft (5).
- Position the hand blender deep in a bowl or beaker. Only then, press switch (1) or (2) to operate. For best blending results use speed «II».
- After use, press the release buttons (4) to detach the motor part.

When blending directly in a saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to avoid splashing of the boiling liquid (risk of scalding).

Recipe example: Mayonnaise
250 g oil (e.g. sunflower oil),
1 egg and 1 extra egg yolk
1–2 tbsp. vinegar (approx. 15 g),
salt and pepper to taste
Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as above. Place the hand blender on the bottom of the beaker. Operate the hand blender at maximum speed, keep it in this position until the oil starts emulsifying.
Then without switching off slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil. Processing time: from 1 minute (for salad) up to 2 minutes for more stiffness (e.g. for dip).

Cleaning (see B)

Clean the motor part (3) with a damp cloth only. All other parts can be cleaned in a dishwasher.

When processing foods with high pigment content (e.g. carrots) the accessories may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 8 07.05.13 11:16

Accessories

(can be bought individually, not available in every country)

MQ 10:	Whisk for beating cream, egg-whites, ready-mix desserts.
MQ 20:	350 ml compact chopper to chop herbs, onions, garlic, chillies, nuts etc.
MQ 40:	1000 ml chopper to chop, mix, blend and crush ice.
MQ 70:	Compact kitchen machine accessory to chop, mix, slice and shred. Kneading function not available with Multiquick 5.

Subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 9 07.05.13 11:16

Français

Nos produits sont conçus afin de répondre aux plus hautes exigences en termes de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera entière satisfaction.

Avant utilisation

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Attention

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de remplacer des accessoires ou de vous approcher des pièces en mouvement durant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et savoir-faire, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.
- Les lames sont très coupantes !
  Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- Avant de brancher l'appareil à une prise, vérifiez que la tension correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Ne pas passer le bloc moteur (3 sous l'eau, ni l'immerger.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Services Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Le gobelet (6) ne peut pas être mis dans un four à micro-ondes.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 10 07.05.13 11:16

Description (voir page 3)

1 Interrupteur: vitesse « I »
2 Interrupteur: vitesse « II » (turbo)
3 Bloc moteur
4 Boutons de déverrouillage
5 Pied mixeur
6 Bol

Merci de nettoyer tous les accessoires avant la première utilisation (voir B).

Comment utiliser l'appareil ? (voir A)

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, aliments pour bébé, ainsi qu'à celle des boissons mixées et milk-shakes.

- Insérez le bloc moteur (3) dans le pied mixeur (5).
- Introduisez le mixeur dans le bol ou le hachoir. Seulement après pressez (1) ou (2).
- Après utilisation, appuyez sur les boutons de déverrouillage des accessoires (4) pour retirer le pied mixeur du bloc moteur.

Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour éviter toute éclaboussure de liquide bouillant (risque de brûlure) et protégez votre mixeur de toute chaleur excessive.

Exemple de recette: la mayonnaise
250 g d'huile (ex: huile de tournesol),
1 œuf entier plus 1 jaune d'œuf supplémentaire,
1–2 cuillère(s) à café de vinaigre (environ 15g), Sel et poivre à votre convenance
Mettez tous les ingrédients (à température ambiante) dans un bol dans l'ordre mentionné ci-dessus. Placez le mixeur au fond du bol. Allumez le mixeur à la vitesse maximale et maintenez-le dans la même position jusqu'à ce que l'huile commence à émulsionner. Ensuite, sans éteindre l'appareil, relevez doucement le manche vers le haut du bol puis plongez-le de nouveau dans le mélange afin d'incorporer l'huile restante. Temps de préparation : de une minute (pour les salades) à 2 minutes pour une texture plus ferme (ex : en sauce).

Nettoyage (voir B)

Nettoyez le bloc moteur (3) avec un chiffon humide seulement.
Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (exemple : carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent être colorées. Dans ce cas, enduisez-les d'huile végétale avant de les nettoyer.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 11 07.05.13 11:16

Accessoires

(peuvent être achetés séparément, non disponibles dans tous les pays)

MQ 10:	Fouet pour battre la crème, les blancs d'œufs, les desserts réalisés à base de préparations.
MQ 20:	Hachoir compact de 350 ml pour hacher les herbes, les oignons, l'ail, noisettes etc.
MQ 40:	Hachoir de 1000 ml pour hacher, mixer, mélanger et piler de la glace.
MQ 70:	Robot de cuisine compact pour hacher, mélanger, trancher et émincer. Fonction pour pétrir non disponible avec le Multiquick 5.

Sujet à toute modification sans préavis.

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères lorsqu'il est en fin de vie. Le remettre à un centre service agréé Braun ou le déposer dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 12 07.05.13 11:16

Español

Nuestros productos han sido concebidos para satisfacer los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Confiamos en que Vd. disfrute plenamente de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

Antes de empezar

Lea atenta y enteramente el folleto de instrucciones antes de usar la batidora.

¡Cuidado!

- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños. Apague el dispositivo y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar accesorios o acercar a él piezas movibles en uso.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
- ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor maneje las cuchillas con el máximo cuidado.
- Antes de conectar la batidora a la red, compruebe que el voltaje indicado en la misma se corresponda con el de su hogar.
- Desenchufe la batidora siempre que no esté en funcionamiento y antes de montarla, desmontarla, limpiarla y guardarla.
- La batidora ha sido diseñada para un uso doméstico y no para uso industrial.
- No coloque el cuerpo del motor (3) bajo el agua corriente, ni lo sumerja en agua.
- Los electrodomésticos Braun cumplen con las normas de seguridad aplicables. La reparación sustitución del cable de alimentación debe ser realizada únicamente por parte de un Servicio Técnico autorizado. Las reparaciones defectuosas o realizadas por personas no cualificadas pueden suponer un riesgo considerable para el usuario.
- El vaso (6) no es apto para el microondas.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 13 07.05.13 11:16

Descripción (ver página 3)

1 Interruptor: velocidad «I»
2 Interruptor: velocidad «II» (turbo)
3 Cuerpo del motor
4 Botones de expulsión
5 Pie de la batidora
6 Vaso

Por favor, limpie todos los elementos antes de usarlos por primera vez (ver B).

Cómo usar el aparato (ver A)

La batidora está perfectamente adaptada para la preparación de salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés, así como para mezclar bebidas y preparar smoothies o batidos.

- Inserte el cuerpo del motor (3) en el pie de la batidora (5) hasta que haga clic.
- Apoye el pie de la batidora contra el fondo de un cuenco o del vaso. Sólo entonces, pulse el interruptor (1) o (2).
- Después de su uso, presione los botones de expulsión (4) para separar el cuerpo del motor.

Cuando utilice la batidora directamente en el recipiente de cocción, retire primero éste del fuego para evitar que salpique el líquido hirviendo (riesgo de quemaduras), y para evitar el recalentamiento del pie de la batidora.

Ejemplo de receta: Mahonesa
250 ml de aceite (Por ejemplo: aceite de girasol),
1 huevo y una yema de huevo extra,
1–2 cucharadas de vinegre (aprox. 15 ml),
Sal y pimienta al gusto
Poner todos los ingrediente(a temperuta ambiental) en un vaso . Apoyar la batidora en la parte inferior del vaso. Poner la batidora a la velocidad máxima y mantenerla en la misma posición hasta que el aceite empieze a emulsionar. A continuación, sin apagarla, levantar el pie de la batidora lentamente hasta arriba y volver a bajarlo incorporando el resto del aceite. Tiempo de proceso: Desde 1 minuto (para ensaladas) a 2 minutos para mayor densidad (por ejemplo: para Dips).

Limpieza (ver B)

Limpie el cuerpo del motor (3) únicamente con un paño húmedo.
Los demás elementos pueden lavarse en el lavavajillas.

Cuando se procesan alimentos con elevada pigmentación (p. ej. zanahorias), los accesorios pueden sufrir decoloración. Frote estos elementos con aceite vegetal antes de proceder a su limpieza.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 14 07.05.13 11:16

Accesorios

(se adquieren individualmente, no están disponibles en todos los países)

MQ 10:	Varilla para montar nata, claras y postres de mezcla lista.
MQ 20:	Picadora compacta 350 ml, pica finas hierbas, cebollas, ajo, pimientos, frutos secos, etc.
MQ 40:	Picadora 1000 ml, pica, bate, y tritura alimentos y hielo.
MQ 70:	Accesorio robot de cocina compacto para picar, mezclar, cortar y rallar. La función de amasar no está disponible para Multiquick 5.

Sujeto a modificación sin previo aviso.

Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con los residuos domésticos. La licuadora podrá depositarse en un Centro de Servicio Técnico Braun o en los correspondientes puntos de recogida que existan en su país.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 15 07.05.13 11:16

Português

Os nossos produtos foram desenvolvidos para alcançar os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que desfrute em pleno do seu novo aparelho Braun.

Antes de Utilizar o seu Aparelho

Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia atenta e cuidadosamente as instruções de utilização.

Atenção

- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo fio fora do alcance de crianças. Desligue o aparelho e desconecte da fonte de alimentação antes de mudar acessórios ou de se aproximar de peças que se movem durante o uso.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e caso compreendam os perigos envolvidos.
- As lâminas encontram-se muito afiadas! Para evitar acidentes e ferimentos, manipule as lâminas com o máximo cuidado.
- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à da sua casa.
- Desligue o aparelho da corrente sempre que este estiver sem supervisão e antes de montar, desmontar, limpar e arrumar o aparelho.
- Este aparelho foi desenvolvido para preparar quantidades normais de alimentos para uso doméstico.
- O corpo do motor (3) não deve ser lavado sob água corrente nem mergulhados em água.
- Os electrodomésticos da Braun cumprem com as normas internacionais de segurança em vigor. A sua reparação, ou a substituição do cabo de alimentação, deve ser realizada apenas pelos Centros de Assistência Autorizados da Braun. As reparações efectuadas por pessoal não qualificado podem causar acidentes ou sérios danos ao utilizador.
- O copo misturador (6) não pode ser utilizado no micro-ondas.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 16 07.05.13 11:16

Descrição (consulte a página 3)

1 Interruptor Ligar: velocidade «I»
2 Interruptor Ligar: velocidade «II» (turbo)
3 Corpo do motor
4 Botões de desbloqueio
5 Pé da varinha
6 Copo misturador

Lave bem todas as peças antes de as utilizar pela primeira vez (consulte a secção B).

Como usar o aparelho (consulte a secção A)

A varinha é ideal para preparar molhos, sopas, maionese e comida para bebés e ainda para misturar bebidas ou batidos.

- Encaixe o corpo do motor (3) no pé da varinha (5) até fazer um «clique».
- Introduza a varinha num recipiente ou copo misturador e só depois pressione o interruptor (1) ou (2).
- Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (4) para separar o pé da varinha do corpo do motor.

Quando utilizar a varinha directamente numa panela ao lume, enquanto cozinha, retire primeiro a panela do fogão para evitar salpicos do líquido a ferver (risco de queimaduras) e proteger o pé da varinha de sobre-aquecimento.

Exemplo de receita: Maionese
250 g de óleo (por exemplo, óleo de girassol),
1 ovo e 1 gema de ovo adicional,
1–2 colheres de sopa de vinagre (15 g aprox.),
sal e pimenta a gosto
Coloque todos os ingredientes (à temperatura ambiente) no copo misturador, de acordo com a ordem acima indicada. Introduza a varinha até ao fundo do copo misturador. Ligue-a e utilize o nível máximo de velocidade. Mantenha a varinha nessa posição até que o óleo se comece a misturar com os outros ingredientes. De seguida, e sem desligar a varinha, mova-a lentamente para cima e para baixo até a maionese ficar bem ligada. Tempo de processamento: de 1 minuto (para salada) até 2 minutos para uma maior consistência (como, por exemplo, para molho).

Limpeza (consulte a secção B)

O corpo do motor (3) só pode ser limpo com um pano húmido.
Todas as outras peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Quando se preparam alimentos de cores intensas (como cenouras, por exemplo), os acessórios podem ficar manchados. Limpe estas peças com óleo vegetal alimentar antes de as lavar.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 17 07.05.13 11:16

Acessórios

(podem ser comprados individualmente, não disponível em todos os países)

MQ 10:	Batedor para preparar chantilly, bater claras em castelo e sobremesas instantâneas de pacote.
MQ 20:	Acessório picador compacto de 350 ml de capacidade, para picar ervas aromáticas, cebolas, alho, malaguetas, frutos secos, etc.
MQ 40:	Acessório picador de 1000 ml de capacidade, para picar, misturar e triturar gelo.
MQ 70:	Acessório de cozinha compacto para picar, misturar, laminar e ralar. A função para amassar não se encontra disponível na Multiquick 5.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Por favor não deite o produto nolixo doméstico no final da sua vida útil. Poderá entregá-lo num dos Serviços de Assistência Técnica da Braun ou num dos pontos de recolha ou reciclagem previsto para esse fim, colocados à disposição no seu país.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 18 07.05.13 11:16

Italiano

I nostri prodotti sono progettati per soddisfare gli standard più elevati in termini di qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che l'elettrodomestico Braun soddisfi appieno le vostre esigenze.

Prima dell'utilizzo

Prima di usare il prodotto, leggere attentamente e interamente le istruzioni.

Attenzione

- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo. Tenere il dispositivo e i cavi lontano dalla portata dei bambini. Spegnere il dispositivo e disconnetterlo dalla presa di corrente prima di cambiare gli accessori o prima di avvicinare parti in movimento in uso.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e se prendono conoscenza dei rischi implicati.
- Le lame sono molto affilate!
  Per evitare infortuni, maneggiare le lame con la massima prudenza.
- Prima di collegarlo alla corrente, assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello indicato sul prodotto.
- Togliere sempre la spina prima di lasciare il dispositivo incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o riporlo.
- Questo elettrodomestico è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Non tenere la parte del corpo motore (3) sotto l'acqua corrente, nè immergerli in acqua.
- Gli elettrodomestici Braun rispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Le riparazioni o le sostituzioni devono essere eseguite solo dal personale di assistenza autorizzato. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- Il bicchiere graduato (6) non può essere utilizzato nel forno a microonde.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 19 07.05.13 11:16

Descrizione (vedi pagina 3)

1 Tasto acceso velocità «I»
2 Tasto acceso velocità «II» (turbo)
3 Corpo motore
4 Pulsanti di sgancio
5 Gambo frullatore
6 Bicchiere

Lavare tutti i componenti prima di utilizzarli per la prima volta (vedi B).

Come utilizzare l'apparecchio

Il frullatore a immersione è perfetto per preparare salse, zuppe, maionese, pappe per bambini oltre a frullati, frappè, cocktails.

- Inserire il corpo motore (3) sul gambo frullatore (5) facendo fare un click.
- Mettere il frullatore a immersione in un recipiente o nel bicchiere graduato. Solo ora premere il tasto (1) o (2).
- Dopo l'uso premere i pulsanti (4) per staccare il corpo motore.

In caso di utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per evitare schizzi di liquido bollente (rischio di scottature) e proteggere il gambo frullatore dal surriscaldamento.

Esempio di ricetta: Mayonnaise
250 g di olio (per esempio olio di semi di girasole),
1 uovo e 1 extra tuorlo d'uovo,
1–2 cucchiai da tavola di aceto (15g circa),
Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nel bicchiere graduato nell'oardine indicato. Utilizzare il frullatore ad immersione alla massima velocità mantenendolo in posizione fino a che olio comincia ad emulsionare. In seguito, senza spegnerlo, portare lentamente il frullatore ad immersione alla cima del liquido e poi tornare in basso incorporando la parte restante dell'olio. Tempo di lavorazione: da 1 minuto (per insalata) fino a 2 minuti per una maggiore consistenza (per esempio per salsine).

Pulizia (vedi B)

Pulire il corpo motore (3) solo con un panno umido.
Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote), le parti in plastica dello strumento possono perdere il colore originario. Strofinare queste parti utilizzando dell'olio vegetale prima di procedere con la pulizia.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 20 07.05.13 11:16

Accessori

(possono essere acquistati singolarmente, non disponibili in tutti i paesi)

MQ 10:	Frusta per montare la panna, gli albumi, preparati già pronti per dessert
MQ 20:	Tritatutto compatto da 350 ml per tritare erbe, cipolle, aglio, chili, noci, ecc.
MQ 40:	Tritatutto da 1000 ml per tritare, miscelare e tritare il ghiaccio
MQ 70:	Robot da cucina compatto per tritare, miscelare, affettare e sminuzzare. Funzione impastatrice non disponibile con Multiquick 5.

Soggetto a modifica senza preavviso.

Non gettare l'elettrodomestico nei rifiuti dopo il suo ciclo di utilizzo. Dello smaltimento si possono occupare il centro servizi di Braun o appositi punti di raccolta della propria zona.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 21 07.05.13 11:16

Nederlands

Onze producten zijn ontwikkeld om te voldoen aan de hoogste kwaliteits-standaard, functionaliteit en ontwerp. We hopen dat u heel erg zult genieten van uw nieuwe Braun.

Vóór gebruik

Lees de handleiding voordat u het apparaat in gebruik neemt in zijn geheel zorgvuldig door.

Waarschuwing

- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het toestel en zijn snoer buiten het bereik van kinderen. Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens u hulpstukken verwisselt of onderdelen benadert die bewegen tijdens het gebruik.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.
- De mesjes zijn erg scherp! Ga er, om verwondingen te voorkomen, uiterst voorzichtig mee om.
- Controleer of het voltage van uw elektriciteitsvoorziening correspondeert met het voltage aangegeven op het apparaat, voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en voor het in- en uit elkaar halen, reinigen en opbergen.
- Het apparaat is gemaakt om normale huishoudelijke hoeveelheden te verwerken.
- Het motordeel (3) niet onder stromend water houden, ook niet onderdompelen in water.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de wettelijke veiligheids-eisen. Reparaties of de vervanging van het elektriciteitssnoer mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd servicepersoneel. Foute en ongekwali-ficeerde reparaties kunnen aanzienlijke schade toebrengen aan de gebruiker.
- De mengbeker (6) mag niet in de magnetron.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 22 07.05.13 11:16

Beschrijving (zie pag. 3)

1 Aanknop: snelheid «I»
2 Aanknop: snelheid «II» (turbo)
3 Motordeel
4 Ontgrendelingsknoppen
5 Blenderschacht
7 Mengbeker

Reinig a.u.b. alle onderdelen voor het eerste gebruik (zie B)

Hoe het apparaat te gebruiken (zie A)

De handblender is uitermate geschikt voor het klaarmaken van dipsausjes, sauzen, soepen, mayonaise en babyvoedsel alsmede voor het bereiden van mixdrankjes, smoothies of milkshakes.

- Klik het motordeel (3) op de blenderschacht (5).
- Steek de handmixer diep in een kom of beker. Druk pas daarna knop (1) of (2) in.
- Druk na gebruik op de ontgrendelingsknoppen (4) om het motordeel te demonteren.

Indien u het apparaat tijdens het koken direct in een pan wilt gebruiken, dient u de pan van het vuur te halen om spetteren van hete vloeistof (risico op brandwonden) te voorkomen en de blenderschacht tegen oververhitting te beschermen.

Voorbeeldrecept: Mayonaise
250 ml olie (bijv. zonnebloemolie),
1 ei en 1 extra eidooier,
1–2 el azijn (zo'n 15 ml), zout en peper naar smaak
Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur gebracht te worden. Doe alle ingrediënten in bovenstaande volgorde in de mengbeker. Plaats de handmixer op de bodem van de mengbeker. Zet de mixer op de hoogste snelheid en houd hem in deze positie tot de olie begint te emulgeren (te binden). Beweeg de mixer zonder hem uit te zetten langzaam naar boven en naar beneden door het mengsel tot er een gladde massa ontstaat. Mixtijd: vanaf 1 minuut (voor salade) tot 2 minuten voor meer stevigheid (bijv. voor dipsaus).

Reinigen (zie B)

Reinig het motordeel (3) uitsluitend met een vochtige doek.
Alle andere onderdelen kunnen in de vaatwasser gereinigd worden.

Wanneer u groenten hakt met veel pigment (bijv. wortelen) kunnen de onderdelen verkleuren. Veeg deze onderdelen met plantaardige olie af alvorens ze te reinigen.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 23 07.05.13 11:16

Accessoires

(Kunnen los gekocht worden, niet in elk land verkrijgbaar)

MQ 10:	Garde voor het kloppen van room, eiwitten of kant-en-klare dessert-mixen.
MQ 20:	Compacte 350 ml hakker om kruiden, uien, knoflook, pepers, noten etc. te hakken.
MQ 40:	1000 ml hakker om ijs te hakken, te mixen of te crushen.
MQ 70:	Compact keukenmachine-accessoire om te hakken, te mixen, plakjes en/of reepjes te snijden. Kneedfunctie niet verkrijgbaar voor de Multquick 5.

Onderhevig aan verandering zonder kennisgeving.

Gooi niet het product weg in het huishoudelijk afval aan het einde van zijn levensduur. Verwijdering kan plaatsvinden bij een Braun Service Centre of bij de aangewezen inleveradressen in uw land.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 24 07.05.13 11:16

Dansk

Vores produkter er skabt til at opfylde de største krav med hensyn til kvalitet, funktionalitet og design. Vi håber, du vil få stor glæde af dit nye apparat fra Braun.

Før ibrugtagning

Læs hele brugervejledningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug.

Bemærk

- Dette apparat må ikke benyttes af børn. Apparatet og dets ledning holdes udenfor børns rækkevidde. Sluk apparatet og udtag stikket inden skift af tilbehør eller adgang til bevægelige dele.
- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de involverede farer.
- Knivene er meget skarpe!
  Håndter knivene meget forsigtigt for at undgå skader.
- Før stikket sættes i stikkontakten kontrolleres, at strømspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatet.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når du forlader apparatet, og før du samler det, skiller det ad, rengør og opbevarer det.
- Apparatet er konstrueret til mængder, som normalt indgår i en husholdning.
- Motordelen (3) ikke holdes under rindende vand eller nedsænkes i vand.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsforskrifter. Reparationer eller udskiftning af elledning må kun udføres af autoriseret personale. Fejlbehæftede, ukvalificerede reparationer kan medføre stor risiko for brugeren.
- Bægeret (6) kan ikke gå i mikroovnen.

Beskrivelse (se side 3)

1 Tænd-knap: hastighed «I»
2 Tænd-knap: hastighed «II» (turbo)
3 Motordel
4 Udløserknapper

5722110404_MQ500_S4-78.indd 25 07.05.13 11:16

5 Blenderskaft
6 Bæger

Rengør alle dele inden du tager dem i brug (se B).

Brug af apparatet (se A)

Stavblenderen er perfekt til at tilberede dips, saucer, supper, mayonnaise, babymad samt til at blande drinks, smoothies eller milkshakes.
- Klik motordelen (3) fast på blenderskaftet (5).
- Placer stavblenderen dybt i en skål eller et bæger Tryk derefter på knap (1) eller (2).
- Tryk på knapperne (4) efter brug for at tage motordelen af.

Når du blender direkte i en gryde under madlavningen, skal gryden først tages af varmen for at undgå sprøjt fra kogende væske (risiko for skoldning), og beskyt blenderskaftet mod overophedning.

Eksempler på opskrifter: Mayonnaise
250 g olie (f.eks. solsikkeolie),
1 æg og 1 ekstra æggeblomme,
1–2 spsk. vineddike (ca. 15 g), Salt og peber
Kom alle ingredienser (ved stuetemperatur) i bægeret i ovennævnte rækkefølge. Hold stavblenderen helt ned i bunden af målebægeret. Tænd stavblenderen på højeste hastighed, hold den i denne position, til olien begynder at emulgere. Uden at slukke føres stavblenderen langsomt op i toppen af blandingen og ned igen for at få resten af olien med. Tilberedningstid: fra 1 minut (til salat) op til 2 minutter til en mere fast konsistens (f.eks. til dip).

Rengøring (se B)

Motordelen (3) må kun rengøres med en fugtig klud. Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskinen.
Ved behandling af madvarer med højt pigmentindhold (f.eks. gulerødder) kan tilbehøret blive misfarvet. Gnid disse dele med vegetabilsk olie, inden de rengøres.

Tilbehør

(kan købes separat, fås ikke i alle lande)

MQ 10:	Piskeris til flødeskum, æggehvider, færdige dessertblandinger.
MQ 20:	350 ml kompakt hakker til at hakke krydderurter, løg, hvidløg, chili, nødder etc.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 26 07.05.13 11:16

MQ 40:	1000 ml hakker til at hakke, røre, blende og knuse is.
MQ 70:	Tilbehør til kompakt køkkenmaskine til at hakke, røre, snitte og rive. Æltefunktionen fås ikke til Multiquick 5.

Der tages forbehold for ændringer uden forudgående varsel.

Apparatet bør efter endt levetid ikke kasseres sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske på et Braun Servicecenter eller egnede, lokale opsamlingssteder.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 27 07.05.13 11:16

Norsk

Våre produkter er konstruert for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjonalitet og design. Vi håper du blir fornøyd med ditt nye Braun-produkt.

Før bruk

Vennligst les instruksjonene nøye og fullstendig før du tar apparatet i bruk.

Advarsel

- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidde for barn. Slå av apparatet og koble fra strømledningen før tilbehør eller tilkoblede, bevegelige deler skiftes ut.
- Dette apparatet kan brukes av personer med fysiske, følelsesmessige eller psykiske funksjonshemninger eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har fått opplæring eller instruksjon om bruken av utstyret på en sikker måte og dersom de har forstått farene som er knyttet til dette.
- Knivbladene er svært skarpe!
  Du bør håndtere dem ytterst forsiktig for å forhindre skader.
- Før du setter i kontakten, må du forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med den som er angitt på apparatet.
- Trekk alltid ut kontakten når apparatet er uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Dette apparatet er beregnet for å bearbeide matmengder for vanlige husholdninger.
- Motordelen (3) må ikke holdes under rennende vann eller legges i vann.
- Apparatet skal ikke brukes av barn eller av personer som har begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet, med mindre de er under oppsyn av noen som er ansvarlig for deres sikkerhet. Apparatet må oppbevares utilgjengelig for barn for å forsikre at de ikke kan leke med det.
- Brauns elektriske apparater følger gjeldende sikkerhetsstandarder. Reparasjoner eller bytte av strømledning må kun utføres av autorisert servicepersonell. Feilaktige reparasjoner utført av ukvalifisert personell kan utsette brukeren for stor fare.
- Begeret (6) kan ikke brukes i mikrobølgeovn.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 28 07.05.13 11:16

Beskrivelse (se side 3)

1 På-knapp: hastighet «I»
2 På-knapp: hastighet «II» (turbo)
3 Motordel
4 Utløserknapper
5 Blandestav
6 Beger

Rengjør alle deler før de brukes første gangen (se B).

Slik bruker du apparatet (se A)

Stavmikseren passer perfekt til å lage dipp, sauser, supper, majones eller babymat, og til å mikse drinker, smoothies eller milkshake.

- Klikk fast motordelen (3) på blandestaven (5).
- Plasser stavmikseren i bunnen av et beger eller en bolle. Først da trykker du på bryter (1) eller (2).
- Etter bruk trykker du inn utløserknappene (4) for å koble fra motordelen.

Når stavmikseren brukes direkte i kjelen under matlagingen, skal du ta kjelen vekk fra platen for å unngå at det spruter kokende væske (fare for skålding) og for å beskytte blandestaven mot overoppheting.

Eksempel på oppskrift: Majones
250 g olje (f. eks. solsikkeolje), 1 egg og 1 ekstra eggeplomme,
1–2 ss eddik (ca. 15 g), Salt og pepper etter smak
Hell alle ingrediensene (de skal ha romtemperatur) i en bolle i rekkefølgen ovenfor. Plassér stavmikseren i bunnen av bollen. Kjør stavmikseren på full effekt, behold denne posisjonen til oljen begynner å emulgere. Uten å slå av mikseren, løft den sakte mot toppen av blandingen og beveg den ned igjen for å blande inn resten av oljen. Tilberedningstid: fra 1 minutt (til salat), opp til 2 minutter for et fastere resultat (f. eks. dip).

Rengjøring (se B)

Rengjør motordelen (3) kun med en fuktig klut.
Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

Når du bearbeider sterkt farget mat (f.eks. gulrøtter), kan plastdelene til apparatet bli misfarget. Tørk av disse delene med matolje før du rengjør dem.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 29 07.05.13 11:16

Tilbehør

(kan kjøpes individuelt, ikke tilgjengelig i alle land)

MQ 10:	Visp til pisking av krem, eggehviter, ferdigblandete desserter.
MQ 20:	350 ml kompakthakker til å kutte urter, løk, hvitløk, paprika, nøtter osv.
MQ 40:	1000 ml hakker til å kutte, blande, mikse og knuse is.
MQ 70:	Redskaper til kompakt kjøkkenmaskin (1500 ml) til å kutte, blande, snitte, rive og elte. Eltefunksjon ikke tilgjengelig for Multiquick 5.

Kan endres uten varsel.

Vennligst ikke kast dette produktet i husholdningsavfallet når det er utslitt. Produktet kan leveres til et Braun servicesenter eller på en kommunal miljøstasjon for spesialavfall.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 30 07.05.13 11:16

Svenska

Våra produkter är framtagna för att möta de högsta kraven på kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer att bli nöjd med din nya apparat från Braun.

Före användning

Läs bruksanvisningen noga, och i sin helhet, innan du använder apparaten.

Varning!

- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn. Stäng av apparaten och koppla ur den från strömförsörjningen innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som är i rörelse när apparaten används.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslig, mental eller sensorisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, ifall de övervakas eller har fått instruktioner i hur apparaten ska användas på ett säkert sätt samt att personen är införstådd med vilka risker som ingår.
- Knivbladen är väldigt vassa!
  Hantera dem med största möjliga försiktighet för att undvika skador.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparaten innan den ansluts till ett eluttag.
- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget när apparaten lämnas obevakad samt före montering, demontering, rengöring och förvaring av apparaten.
- Apparaten är utformad för hantering av normala hushållsmängder.
- Håll aldrig motordelen (3) under rinnande vatten. Doppa inte heller dessa delar i vatten.
- Brauns elektriska apparater följer gällande säkerhetsstandard. Reparationer eller byte av nätsladd får endast utföras av auktoriserad fackman. Felaktiga och icke fackmannamässigt utförda reparationsarbeten kan innebära stor fara för användaren.
- Bägaren (6) får inte användas i mikrovågsugn.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 31 07.05.13 11:16

Beskrivning (se sidan 3)

1 Startknapp: hastighet «I»
2 Startknapp: hastighet «II» (turbo)
3 Motordel
4 Utlösarknappar
5 Mixerskaft
6 Bägare

Rengör alla delar inför första användningstillfället (se B).

Använda apparaten (se A)

Stavmixern är perfekt för tillredning av dippsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat samt för att blanda drinkar och milkshake.

- Klicka fast motordelen (3) i mixerskaftet (5).
- Placera stavmixern i en skål eller bägare. Tryck på brytare (1) eller (2).
- När du är klar trycker du på utlösarknapparna (4) för att ta bort motordelen.

När du mixar direkt i kastrullen samtidigt som du tillagar mat – ta först bort kastrullen från spisen för att undvika stänk från kokande vätska (skållningsrisk!) och för att mixerstaven från att bli överhettad.

Receptexempel: Majonnäs
250 g olja (t.ex. solrosolja), 1 ägg och 1 extra äggula,
1–2 msk vinäger (ca 15 g), salt och peppar efter smak
Sätt alla ingredienser (rumstempererade) i bägaren i den ordning som de listas i receptet ovan. Placera stavmixern i bägarens botten. Kör stavmixern vid maximal hastighet och håll kvar i det här läget till dess att oljan börjar emulgera. För därefter stavmixern långsamt uppåt och nedåt i blandningen utan att stänga av den, för att arbeta in resterande mängd olja. Processtid: från 1 minut (till sallad) upp till 2 minuter för en fastare majonnäs (t.ex. dippsås).

Rengöring (se B)

Rengör motordelen (3) endast med en fuktig trasa.
Alla andra delar kan diskas i diskmaskin.

Vid tillredning av livsmedel med mycket pigment (t.ex. morötter) kan tillbehören missfärgas. Torka av dessa delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 32 07.05.13 11:16

Tillbehör

(kan köpas individuellt, ej tillgänglig i alla länder)

MQ 10:	Visp för att vispa grädde, äggvitor, efterrättsmixer.
MQ 20:	350 ml kompakt hackare för att hacka örter, lök, vitlök, chili, nötter osv.
MQ 40:	1000 ml hackare för att hacka, mixa och krossa is.
MQ 70:	Kompakt tillbehör till köksapparat för att hacka, mixa, skiva och riva. Knådningsfunktion är inte tillgänglig med Multiquick 5.

Kan ändras utan föregående meddelande.

Av hänsyn till miljön ber vid dig att inte slänga den här apparaten i de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt. Du kan lämna in den uttjänta produkten hos ett Braunservicecenter eller till en återvinningsstation.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 33 07.05.13 11:16

Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmat vaatimukset laadun, toimivuuden ja muotoilun osalta. Toivottavasti saat paljon iloa ja hyötyä uudesta Braunlaitteestasi.

Ennen käyttöä

Lue käyttöohjeet huolellisesti lävitse ennen laitteen käyttöönottoa.

Varoitus

- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön. Säilytä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkojohto ennen varusteiden vaihtamista tai ennen liikkuvien osien käsittelyä.
- Tätä laitetta saa käyttää myös henkilö, jonka fyysinen, aistillinen tai henkinen kyky on alentunut tai jolla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos hänen toimintaansa valvotaan tai hänelle annetaan ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja jos hän ymmärtää käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- Terät ovat erittäin teräviä!
  Vammojen ehkäisemiseksi teriä tulee käsitellä varoen.
- Tarkista ennen kytkemistä pistorasiaan, että jännite vastaa laitteessa näkyvää merkintää.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina jättäessäsi laitteen vartioimatta sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja säilytystä.
- Tämä laite on suunniteltu tavalliseen kotitalouskäyttöön.
- Älä pidä moottoriosaa (3) juoksevassa vedessä äläkä upota niitä veteen.
- Braun-sähkölaitteet täyttävät niitä koskevien turvallisuussäädösten määräykset. Verkkojohto voidaan korjata tai vaihtaa ainoastaan valtuutetussa huoltoliikkeessä. Puutteellinen valtuuttamaton huoltotyö voi aiheuttaa vakavia vaaratilanteita käyttäjälle.
- Mittakulho (6) ei ole mikroaaltouunin kestävä.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 34 07.05.13 11:16

Laitteen osat (katso sivu 3)

1 Käynnistyskytkin: nopeus «I»
2 Käynnistyskytkin: nopeus «II» (turbo)
3 Moottoriosa
4 Vapautuspainikkeet
5 Sekoitinvarsi
6 Mittakulho

Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso B).

Laitteen käyttö (katso A)

Pikasekoitin soveltuu erinomaisesti dippien, kastikkeiden, keittojen, majoneesin ja vauvanruokien valmistukseen sekä juomien, smoothieiden ja pirtelöiden sekoitukseen.

- Kiinnitä moottoriosa (3) sekoitinvarteen (5).
- Aseta pikasekoitin syvälle kulhoon tai mittakulhoon. Paina vasta sen jälkeen käynnistyskytkintä (1) tai (2).
- Irrota moottoriosa käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita (4).

Jos käytät pikasekoitinta kattilassa ruoanlaiton yhteydessä, nosta kattila ensin pois levyltä kiehuvan nesteen roiskumisen ehkäisemiseksi (palovammojen vaara) ja sekoitinvarren suojaamiseksi ylikuumenemiselta.

Ruokaohje-esimerkki: Majoneesi
250 g öljyä (esim. auringonkukkaöljyä), 1 kananmuna ja 1 ylimääräinen keltuainen, 1–2 rkl viinietikkaa (noin 15 g), suolaa ja pippuria maun mukaan
Laita kaikki (huoneenlämpöiset) ainekset mittakulhoon mainitussa järjestyksessä. Laita sekoitin kulhon pohjalle ja käynnistä se. Käytä sekoitinta suurimmalla mahdollisella nopeudella ja pidä se paikallaan, kunnes öljy alkaa emulgoitua. Pidä sekoitin käynnissä. Nosta sekoitin hitaasti ylös seoksen pinnalle ja paina se sitten jälleen alas, jotta loput öljystä sekoittuu. Valmistusaika: 1 minuutti (juokseva majoneesi esim. salaatinkastikkeeksi) tai 2 minuuttia (paksu majoneesi esim. dipiksi).

Puhdistus (katso B)

Puhdista moottoriosa (3) ainoastaan pyyhkimällä kostealla liinalla. Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa.
Lisäosat saattavat värjääntyä käsitellessäsi runsaasti pigmenttiä sisältäviä ruoka-aineita (esim. porkkanoita). Pyyhi nämä osat ruokaöljyllä ennen varsinaista pesua.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 35 07.05.13 11:16

Lisäosat

(ostettavissa erikseen, ei saatavana kaikissa maissa)

MQ 10:	Vispilä kerman ja munanvalkuaisten vatkaukseen ja jälkiruokien sekoitukseen.
MQ 20:	350 ml:n leikkuri esim. yrttien, sipulin, valkosipulin, chilin ja pähkinöiden hienontamiseen.
MQ 40:	1000 ml:n leikkuri hienontamiseen ja sekoittamiseen sekä jään murskaamiseen.
MQ 70:	Kompakti keittiölaitteen lisäosa hienontamiseen, sekoittamiseen, viipalointiin ja silppuamiseen. Vaivaustoiminto ei käytettävissä Multiquick 5 -laitteessa.

Tiedot voivat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, älä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 36 07.05.13 11:16

Polski

Nasze produkty spełniają najwyższe standardy jakości, funkcjonalności oraz wzornictwa. Mamy nadzieję, że korzystanie z tego urządzenia firmy Braun będzie przyjemnością.

Przed użyciem

Przed użyciem urządzenia uważnie przeczytaj wszystkie instrukcje.

Uwaga

- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie wraz z przewodem należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Przed wymianą akcesoriów lub w przypadku kontaktu z elementami ruchomymi, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.
-
  Ostrza są bardzo ostre!
  Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci, kiedy nie jest ono używane oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Konstrukcja urządzenia umożliwia przetwarzanie ilości pożywienia odpowiednich do użytku domowego.
- Nie należy umieszczać części silnikowej (3) pod bieżącą wodą bądź zanurzać ich w wodzie.
- Urządzenia elektryczne firmy Braun spełniają obowiązujące standardy bezpieczeństwa. Napraw oraz wymiany przewodu zasilającego może dokonywać tylko uprawiony personel serwisu. Nieprawidłowa naprawa przeprowadzona przez niewykwalifikowaną osobę może stworzyć poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Głębokiego pojemnika (6) nie można używać w kuchenkach mikrofalowych.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 37 07.05.13 11:16

Opis (patrz strona 3)

1 Włącznik: szybkość «I»
2 Włącznik: szybkość «II» (turbo)
3 Część silnikowa
4 Przyciski zwalniające
5 Końcówka rozdrabniająca
6 Głęboki pojemnik

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić wszystkie części (patrz ilustracja B).

Jak używać urządzenia (patrz ilustracja A)

Blender ręczny doskonale nadaje się do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezu oraz posiłków dla dzieci, a także mieszania drinków oraz koktajli mlecznych i owocowych.

- Połącz część silnikową urządzenia (3) z przystawką rozdrabniającą (5).
- Zanurz blender w misce lub głębokim pojemniku tak, aby końcówka była blisko dna. Dopiero po wykonaniu tej czynności naciśnij przycisk (1) lub (2).
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (4).

W wypadku miksowania zawartości rondla podczas gotowania zdejmij naczynie z palnika przed użyciem urządzenia, aby zapobiec rozpryśnięciu się wrzącego płynu (i poparzeniom) oraz chronić końcówkę rozdrabniającą przed przegrzaniem.

Przykładowy przepis: Majonez
250 g oleju (np. słonecznikowego), 1 jajko i 1 żółtko dodatkowo,
1–2 łyżki octu (ok. 15 g), sól i pieprz według smaku
Wszystkie składniki (w temperaturze pokojowej) umieść w pojemniku według wyżej podanej kolejności. Zanurz blender ręczny, tak aby końcówka znajdowała się blisko dna. Miksuj z maksymalną prędkością bez poruszania blenderem, aż mieszanina zacznie zamieniać się w emulsję. Następnie, nie przerywając miksowania, delikatnie przesuń końcówkę bliżej powierzchni i ponownie opuść, aby połączyć resztę oleju. Czas przyrządzania: od 1 minuty (do sałatki) do 2 minut, aby uzyskać większą gęstość (np. do dipu).

Czyszczenie (patrz ilustracja B)

Część silnikową (3) należy czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką.
Wszystkie inne części można myć w zmywarce.

Przygotowywanie produktów o dużej zawartości pigmentu (np. marchewki) może powodować przebarwienie części urządzenia. Przed umyciem przetrzyj te części olejem roślinnym.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 38 07.05.13 11:16

Dodatki

(można kupować osobno, nie są dostępne we wszystkich krajach)

MQ 10:	Przystawka do ubijania śmietany, białek i gotowych deserów.
MQ 20:	Niewielki pojemnik o pojemności 350 ml do siekania ziół, cebuli, papryki chili, orzechów itp.
MQ 40:	Pojemnik o pojemności 1000 ml do siekania, mieszania i rozdrabniania lodu.
MQ 70:	Kompaktowy dodatek do siekania, mieszania i rozdrabniania. Funkcja ugniatania ciasta nie jest dostępna w przypadku urządzenia Multiquick 5.

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

Ten symbol oznacza, że zużytego sprzętu nie można wyrzucać łącznie z odpadami socjalnymi. Zużyty produkt należy zostawić w jednym z punktów zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Odpowiednie przetworzenie zużytego sprzętu zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko lub zdrowie ludzi, wynikającym z obecności składników niebezpiecznych w sprzęcie.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 39 07.05.13 11:16

Český

Naše výrobky jsou konstruovány tak, aby splňovaly nejvyšší požadavky na kvalitu, funkčnost i vzhled. Věříme, že s novým domácím spotřebičem Braun budete naprosto spokojeni.

Před použitím

Než začnete přístroj používat, pečlivě si přečtěte celý tento návod.

Pozor

- Tento přístroj nesmějí používat děti. Uchovávejte přístroj i jeho kabel mimo dosah dětí. Před výměnou příslušenství nebo manipulací s díly, které se při používání pohybují, přístroj vypněte a odpojte jej ze zásuvky.
- Osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instruktáži týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
-
  Nože jsou velmi ostré!
  Abyste předešli poranění, zacházejte s noži velmi opatrně.
- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda vaše síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Přístroj vždy odpojte od elektrické sítě, má-li být ponechán bez dozoru, a rovněž před sestavování, rozebíráním, čištěním a uložením.
- Přístroj je konstruován pro použití v domácnosti a zpracování běžného množství potravin.
- Motorový díl (3) neumývejte pod tekoucí vodou ani je neponořujte do vody.
- Elektrické domácí spotřebiče Braun splňují požadavky příslušných bezpečnostních norem. Opravy přístroje, včetně výměny síťové šňůry, smí provádět pouze oprávněný servisní pracovník. Chybná oprava provedená nekvalifikovanou osobou může způsobit závažné ohrožení uživatele.
- Odměrnou nádobku (6) nevkládejte do mikrovlnné trouby.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 40 07.05.13 11:16

Popis (viz strana 3)

1 Spínač pro zapínání/vypínání: rychlost «I»
2 Spínač pro zapínání/vypínání: rychlost «II» (zvýšená)
3 Motorový díl
4 Uvolňovací tlačítka
5 Tyčový mixovací nástavec
6 Odměrná nádobka

Před prvním použitím všechny součásti očistěte (viz B).

Způsob použití přístroje (viz A)

Ruční mixér je vynikajícím pomocníkem pro přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonézy a dětské stravy a rovněž pro míchání nápojů, kašovitých pokrmů nebo mléčných koktejlů.

- Nasaďte motorový díl (3) na tyčový mixovací nástavec (5) tak, aby oba díly vzájemně zapadly.
- Ponořte ruční mixér dostatečně hluboko do misky nebo odměrné nádobky. Poté stiskněte spínač (1) nebo (2).
- Po použití oddělte motorový díl stisknutím uvolňovacích tlačítek (4).

Při mixování přímo v kastrolu během vaření vždy nejprve sejměte kastrol ze sporáku, abyste zabránili rozstřikování horké kapaliny (nebezpečí opaření) a chránili tyčový mixovací nástavec před přehříváním.

Příklad receptu: Majonéza
250 g oleje (např. slunečnicového),
1 vejce a 1 žloutek,
1–2 polévkové lžíce octa (přibližně 15 g),
sůl a pepř dle chuti
Všechny přísady vložte v uvedeném pořadí do odměrné nádobky. Ponořte ruční mixér až ke dnu nádobky. Spusťte mixér na nejvyšší rychlost a udržujte jej v této poloze, dokud olej nezačne emulgovat. Mixér ponechte zapnutý a pomalu zvedejte nástavec k povrchu směsi a zase jej spusťte ke dnu, aby se rozptýlily zbytky oleje. Doba přípravy: 1 minuta (do salátu) až 2 minuty pro vytvoření tužší směsi (např. pro dip).

Čištění (viz B)

Motorový díl (3) čistěte pouze navlhčenou tkaninou.
Všechny ostatní součásti je možné umývat v myčce nádobí.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 41 07.05.13 11:16

Při zpracování potravin s vysokým obsahem přírodních barviv (např. mrkve) může docházet ke změně zbarvení příslušenství. Tyto součásti před čištěním potřete rostlinným olejem.

Příslušenství

(lze zakoupit samostatně, rozsah nabídky se v jednotlivých zemích liší)

MQ 10:	Metla ke šlehání smetany, vaječných bílků, dezertů z hotových směsí.
MQ 20:	Kompaktní sekací nástavec s miskou o objemu 350 ml, k sekání bylinek, cibule, česneku, papriček, ořechů atd.
MQ 40:	Sekací nástavec s miskou o objemu 1000 ml, k sekání, mixování a míchání a k drcení ledu.
MQ 70:	Kompaktní příslušenství k ručním kuchyňským přístrojům, k sekání, mixování, krájení a strouhání. U typu Multiquick 5 není k dispozici funkce hnětení.

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 70 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Změny vyhrazeny.

Po skončení životnosti nevyhazujte tento výrobek do běžného domácího odpadu. Můžete ho odevzdat v servisním středisku Braun nebo na příslušném sběrném místě, zřízeném podle místních předpisů.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 42 07.05.13 11:16

Slovenský

Naše produkty sú navrhnuté tak, aby spĺňali najvyššie štandardy kvality, funkčnosti a dizajnu. Dúfame, že si obľúbite nový prístroj Braun.

Pred použitím prístroja

Pred použitím prístroja si pozorne prečítajte celý návod na použitie.

Upozornenie

- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi. Uchovajte zariadenie a jeho kábel z dosahu detí. Pred výmenou príslušenstva alebo pred prístupom k dielom, ktoré sa hýbu počas používania, zariadenie vypnite a odpojte ho od sieťového napájania.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípade osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
- Ostrie je mimoriadne ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.
- Vždy odpojte zo zásuvky prístroj, ktorý zostane bez dozoru, ako aj prístroj, ktorý budete skladať, rozkladať, čistiť alebo uschovávať.
- Prístroj je skonštruovaný tak, aby dokázal spracovať bežný objem potravín v domácnosti.
- Neoplachujte motorovú časť (3) pod tečúcou vodou. Uvedené časti sa taktiež nesmú ponárať do vody.
- Elektrické prístroje značky Braun spĺňajú platné bezpečnostné normy. Opravy alebo výmenu napájacej šnúry smie vykonávať len autorizovaný servisný opravár. Chybné a nekvalifikované opravy môžu ohroziť používateľa prístroja.
- Odmerka (6) sa nehodí do mikrovlnnej rúry.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 43 07.05.13 11:16

Opis (pozri stranu 3)

1 Spínač: rýchlosť «I»
2 Spínač: rýchlosť «II» (turbo)
3 Motorová časť
4 Tlačidlá na uvoľnenie
5 Tyčový mixér
6 Odmerka

Pred prvým použitím vyčistite všetky časti prístroja (pozri obrázok B).

Spôsob použitia prístroja (pozri obrázok A)

Ručný mixér sa dokonale hodí na prípravu dipov, omáčok, polievok, majonézy a detskej stravy, ako aj na miešanie nápojov, ovocných alebo mliečnych koktailov.

- Nasaďte motorovú časť (3) na tyčový mixér (5).
- Vložte mixér do hlbokej misky alebo odmerky. Až potom stlačte spínač (1) alebo (2).
- Po použití stlačte uvoľňovacie tlačidlá (4) a odpojte motorovú časť.

Ak chcete miešať priamo v nádobe, v ktorej jedlo pripravujete, najskôr odtiahnite nádobu zo sporáka, aby vriaca tekutina neprskala (nebezpečenstvo popálenia) a dbajte na to, aby sa miešač neprehrial.

Príklad receptu: Majonéza
250 g oleja (napr. slnečnicového),
1 vajce a 1 žĺtok,
1–2 polievkové lyžice octu (približne 15 g),
soľ a korenie podľa chuti
Všetky prísady vložte do odmernej nádobky v uvedenom poradí. Ponorte ručný mixér až ku dnu nádobky. Spustite mixér na najvyššiu rýchlosť a udržujte ho v tejto polohe, kým olej nezačne emulgovať. Mixér nechajte zapnutý a pomaly dvíhajte nadstavec k povrchu zmesi a zase ho spustite ku dnu, aby sa rozptýlili zvyšky oleja. Dĺžka prípravy: 1 minúta (do šalátu) až 2 minúty na vytvorenie tuhšej zmesi (napr. na dip).

Čistenie (pozri obrázok B)

Motorovú časť (3) čistite len navlhčenou handričkou.
Všetky ostatné časti môžete umývať v umývačke riadu.

Ak spracovávate potraviny, ktoré obsahujú veľa farbiva (napríklad mrkvu), príslušenstvo prístroja sa môže zafarbiť. Zafarbené súčasti najskôr vytrite rastlinným olejom a potom ich vyčistite.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 44 07.05.13 11:16

Príslušenstvo

(dá sa zakúpiť jednotlivo, dostupnosť sa líši podľa jednotlivých krajín)

MQ 10:	Metlička na šľahanie šľahačky, bielkov a hotových dezertov.
MQ 20:	350 ml kompaktný sekač na sekanie byliniek, cibule, cesnaku, čili papričiek, orechov atď.
MQ 40:	1000 ml sekač na sekanie, mixovanie, miešanie a drvenie ľadových kociek.
MQ 70:	Kompaktné kuchynské príslušenstvo na sekanie, mixovanie, krájanie na plátky a strúhanie Funkcia miesenia nie je súčasťou modelu Multiquick 5.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotřebiča je 70 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Právo na zmeny vyhradené.

Výrobok po skončení jeho životnosti nevyhadzujte ako súčasť bežného odpadu domácnosti. Odovzdať ho môžete v servisných strediskách Braun alebo na príslušných zberných miestach vo vašej krajine zriadených podľa miestnych predpisov a noriem.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 45 07.05.13 11:16

Magyar

Termékeink a legmagasabb minőségi, funkcionalitási és tervezési elvárásoknak megfelelően készültek. Reméljük, örömét leli új Braun készülékében.

Használat előtt

Kérjük, hogy a készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást.

Figyelem!

- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készülék és annak kábele gyermekektől távol tartandó. A készüléket kapcsolja ki és válassza le a hálózatról, mielőtt annak tartozékait kicserélné vagy a használat közben mozgó alkatrészeket megközelítené.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal vagy kellő tudással nem rendelkező személyek is használhatják megfelelő felügyelet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatás mellett és a veszélyek megértése esetén.
- A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében, kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.
- Mindig húzza ki a vezetéket a konnektorból a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor, tisztításakor vagy tárolásakor.
- A készülék kizárólag háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására alkalmas.
- A motorrészt (3) tilos folyóvíz alá tartani vagy vízbe meríteni.
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek az alkalmazandó biztonsági előírásoknak. A készülék javítását, illetve a vezeték cseréjét kizárólag a márkaszerviz munkatársa végezheti. A hibás, szakszerűtlen javítás balesetet okozhat, illetve súlyos veszélyt jelenthet a felhasználó számára.
- A mérőpohár (6) nem használható mikrohullámú sütőben.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 46 07.05.13 11:16

Leírás (I. 3. oldal)

1 Kapcsológomb: «I». fokozat
2 Kapcsológomb: «II». fokozat (turbó)
3 Motor
4 Kioldógombok
5 Mixelőrúd
6 Mérőpohár

Kérjük, az első használat előtt tisztítson meg minden tartozékot (I. B).

A készülék használata (I. A)

A botmixer segítségével mártásokat, szószokat, leveseket, majonézt, bébiételeket és turmixokat készíthet, valamint italokat mixelhet.

- Csatlakoztassa a motort (3) a mixelőrúdra (5).
- Helyezze a botmixert egy tálba vagy mérőpohárba. Csak ezután kapcsolja be az (1)-es vagy (2)-es gombbal.
- Használat után nyomja meg a kioldógombokat (4), és vegye le a motorrészt.

Ha közvetlen lábasban/serpenyőben szeretné használni a botmixert főzés közben, először vegye le a lábast/serpenyőt a tűzről, hogy elkerülje a forró folyadék kifröcskölődését (a leforrázás veszélyét) és a mérőpohár túlmelegedését.

Példarecept: Majonéz
2 dl étolaj (pl. napraforgóolaj),
1 tojás és még 1 tojás sárgája,
1–2 evőkanál ecet (kb. 20 ml),
só és bors ízlés szerint
Helyezzük az összes hozzávalót (szobahőmérsékleten) a mérőpohárba a fenti sorrendben. A kézi keverőt vigyük az edény aljára. Indítsuk el a kézi keverőt maximális sebességen, és tartsuk ebben a helyzetben, amíg az olaj egyenletesen szét nem oszlik. Ezután anélkül, hogy kikapcsolnánk a gépet, emeljük meg a tengelyt a keverék tetejéig, majd eresszük le újból, hogy a maradék olaj is elkeveredjen. Feldolgozási idő: 1 perc (salátához) és 2 perc között, ha sűrűbb keveréket szeretnénk (pl. mártáshoz).

Tisztítás (I. B)

A motorrészt (3) csak nedves ruhával törölje át.
Minden más alkarész mosható mosogatógépben.

Különösen intenzív színű ételek készítésénél (pl. sárgarépa) a tartozékok elszíneződhetnek. Mosogatás előtt ezeket a részeket törölje át növényi olajjal.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 47 07.05.13 11:16

Tartozékok

(külön megvásárolható, nem minden országban elérhető)

MQ 10:	Habverő kizárólag tejszínhab és porból készült desszertek készítéséhez, valamint tojásfehérje felveréséhez.
MQ 20:	350 ml-es kompakt aprító fűszernövények, vöröshagyma, fokhagyma, chili, csonthéjasok stb. aprításához.
MQ 40:	1000 ml-es aprító aprításhoz, mixeléshez, keveréshez és a jég összezúzásához.
MQ 70:	Kompakt konyhaigép-tartozék aprításhoz, mixeléshez, szeleteléshez és daraboláshoz. A Multiquick 5 nem rendelkezik dagasztó funkcióval.

A változtatás joga fenntartva!

Kérjük, hogy a készüléket annak hasznos élettartama elteltével ne a háztartási hulladékgyűjtőbe dobja ki! A készüléket leadhatja bármely Braun márkaszervizben, vagy az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 48 07.05.13 11:16

Hrvatski

Naši proizvodi su dizajnirani tako da zadovoljavaju najviše standarde kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete potpuno uživati u korištenju svojeg novog uređaja Braun.

Prije uporabe

Molimo vas da prije uporabe uređaja pažljivo i u cijelosti pročitajte upute.

Pozor

- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca. Uređaj i kabel držati van dohvata djece. Isključite uređaj i iskopčajte ga iz električne mreže prije mijenjanja dodataka ili dodatnih dijelova koji se pokreću prilikom korištenja.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvataju moguću opasnost.

- Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Uređaj uvijek isključite iz izvora električne energije kad vam nije na oku, prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Uređaj je konstruiran za preradu normalnih količina u kućanstvu.
- Ne stavljajte motorni dio (3) pod tekuću vodu niti ih ne uranjajte u vodu.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu djeci ili osobama sa smanjenim fizičkom i mentalnim sposobnostima, osim ako nisu pod nadzorom osobe koja je zadužena za njihovu sigurnost. Općenito preporučujemo da ovaj uređaj držite van dosega djece kako biste bili sigurni da se ona ne igraju s njim.
- Uređaji Braun zadovoljavaju primjenjive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati značajne opasnosti za korisnika.
- Mjerna posuda (6) ne može se koristiti u mikrovalnoj pećnici.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 49 07.05.13 11:16

Opis (pogledajte 3. stranicu)

1 Prekidač za uključivanje: brzina «I»
2 Prekidač za uključivanje: brzina «II» (turbo)
3 Motorni dio
4 Prekidač za otpuštanje motornog dijela
5 Osovina
6 Mjerna posuda

Prije prve uporabe očistite sve dijelove (pogledajte B).

Rad štapnim mikserom (pogledajte A)

Štapni mikser je savršen za pripravu umaka, sokova, juha, majoneze i dječje hrane, kao i za miješanje pića i mliječnih napitaka.

- Uložite motorni dio (3) u štapni nastavak (5) i okrenite dok ne uskoči na svoje mjesto.
- Štapni mikser postavite duboko u zdjelu i tek tada pritisnite prekidač za uključivanje (1) ili (2).
- Nakon uporabe pritisnite prekidač za otpuštanje motornog dijela (4) kako biste ga odvojili.

Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu sa štednjaka kako biste spriječili prskanje vrele tekućine (opasnost od nastanka opekotina) i kako biste zaštitili štapni mikser od pregrijavanja.

Primjer recepta: Majoneza
250 g ulja (npr. od suncokreta),
1 jaje i 1 dodatni žumanjak,
1–2 žlice octa (oko 15 g),
sol i papar po želji
Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. (Pripazite da sastojci budu na sobnoj temperaturi.) Uložite mikser do dna mjerne posude. Miksajte pri najvećoj brzini i držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom ga lagano pomičite gore - dolje, bez isključivanja, dok majoneza ne bude dobro promiješana i svo ulje iskorišteno. Potrebno vrijeme: od 1 minute (za preljev za salatu) do 2 minute za gušću konzistenciju (npr. za umake).

Čišćenje (pogledajte B)

Motorni dio (3) čistite samo vlažnom krpom.
Svi se ostali dijelovi mogu prati u perilici posuđa.

Kad pripremate neke namirnice s jakom bojom (kao što je npr. mrkva) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati. Takve dijelove prije stavljanja u perilicu premažite biljnim uljem.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 50 07.05.13 11:16

Dodaci

(mogu se kupovati pojedinačno, nisu dostupni u svim zemljama)

MQ 10:	Mlatilica za tučeno vrhnje, snijeg od bjelanjka te gotove smjese za deserte.
MQ 20:	Kompaktni nastavak za usitnjavanje od 350 ml za usitnjavanje začinskog bilja, luka, češnjaka, čilija, oraha itd.
MQ 40:	Nastavak za usitnjavanje od 1000 ml za usitnjavanje, miješanje i drobljenje leda.
MQ 70:	Kompaktan kuhinjski uređaj za usitnjavanje, miješanje i rezanje na kriške. Funkcija za izradu tijesta nije dostupna na aparatu Multiquick 5.

Podložno promjenama bez prethodne najave.

Na kraju radnog vijeka ovog uređaja, nemojte ga odlagati zajedno s kućnim otpadom. Odložiti ga možete u Braunovim servisnim centrima, kao i na mjestima predviđenima za prikupljanje takvog otpada u vašoj zemlji.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 51 07.05.13 11:16

Slovenski

Naši aparati so izdelani, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in oblikovanja. Prepričani smo, da boste z veseljem uporabljali vašo novo napravo Braun.

Pred uporabo

Prosimo, skrbno preberite in preučite navodila za uporabo še pred prvo uporabo aparata.

Pozor

- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata. Aparat in kabel hranite na otrokom nedosegljivem mestu. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice preden zamenjate nastavke ali se približate delom, ki se premikajo, ko aparat deluje.
- Uporaba taga aparata s strani ljudi, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, je dovoljena samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Rezila so zelo ostra!
  Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, upravljajte z rezili z največjo možno skrbnostjo.
- Preden priključite aparat na električno vtičnico, preverite, če vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.
- Vedno izklopite aparat, če ga puščate brez nadzora ali pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali shranjevanjem.
- Aparat je predviden za običajno uporabo v gospodinjstvu.
- Ne čistite motorja (3) pod tekočo vodo, prav tako ju ne potapljajte v vodo.
- Braun električni aparati ustrezajo veljavnim varnostnim standardom. Popravila ali zamenjavo napajalnega kabla sme izvesti le pooblaščen serviser. Neustrezno, nestrokovno popravilo lahko povzroči precejšnje nevarnosti za uporabnika.
- Posoda (6) ni namenjena uporabi v mikrovalovni pečici.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 52 07.05.13 11:16

Opis (glej stran 3)

1 Stikalo za vklop: hitrost «I»
2 Stikalo za vklop: hitrost «II» (turbo)
3 Motorni del
4 Sprostitveni gumb
5 Gred za rezila
6 Posoda

Prosimo, očistite vse dele pred prvo uporabo (glej B).

Pravilna uporaba aparata (glej A)

Palični mešalnik je idealen za pripravo omak, gostih juh, majoneze, otroške hrane in tudi za mešanje pijače, sadnih ali mlečnih napitkov.

- Namestite motorni del (3), tako da klikne na gred mešalnika (5).
- Vstavite palični mešalnik globoko v skledo ali posodo. Šele potem pritisnite stikalo (1) ali (2).
- Po uporabi pritisnite sprostitveni gumb (4) motornega dela.

Če nameravate mešati neposredno v ponvi, v kateri pravkar kuhate, najprej odstranite ponev s kuhalne plošče, da preprečite brizganje ali polivanje tekočine (nevarnost opeklin) in zaščitite gred mešalnika pred pregrevanjem.

Primer recepta: majoneza
250 g olja (npr. sončničnega olja),
1 jajce in 1 dodaten rumenjak,
1–2 žlici kisa (približno 15 g),
sol in poper po želji.
Postavite vse sestavine (na sobni temeraturi) v merilno posodo. Postavite palični mešalnik na dno merilne posode in ga prižgite na največjo hitrost; držite ga v tem položaju, dokler ne začne olje emulgirati. Nato, ne da bi ga ugasnili, počasi dvignite palični mešalnik do vrha mešanice in ponovno do dna posode, tako boste v celoti zmešali vse olje. Čas priprave: od 1 minute (za solate) do 2 minuti za bolj gosto mešanico (npr. za omake).

Čiščenje (glej B)

Čistite motorni del (3) samo z rahlo navlaženo krpo.
Vsi ostali deli se lahko perejo v pomivalnem stroju.

Pri obdelavi živila z visoko vsebnostjo barvila (npr. korenje) se dodatki lahko tudi razbarvajo. Pred čiščenjem obrišite te dele z rastlinskim oljem.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 53 07.05.13 11:16

Dodatna oprema

(lahko se dokupijo posamezni deli; niso pa dobavljivi v vseh državah)

MQ 10:	Stepalnik za stepanje smetane, jajčnega beljaka, mešanje kreme za sladice.
MQ 20:	350 ml kompaktni sekalnik za sekanje zelišč, čebule, česna, čilija, orehov itd.
MQ 40:	1000 ml sekalnik za sekanje mešanice in zmesi iz ledu.
MQ 70:	Kompaktni kuhinjski pribor strojčka za sekanje, mešanje, rezanje in drobljenje. Uporaba funkcija gnetenja ni možna z Multiquick 5.

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Prosimo, da odslužene naprave ne odvržete med gospodinjske odpadke. Napravo odnesite v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirno mesto v skladu z veljavnimi predpisi.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 54 07.05.13 11:16

Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşabilmek üzere tasarlanmıştır. Yeni Braun ürününüzden memnun kalacağınızı umarız.

Cihazı Kullanmadan Önce

Cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen kullanım kılavuzunu dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.

Uyarı

- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği şekilde muhafaza edin. Donanımda değişiklik yapmadan veya kullanım esnasında hareket eden parçalara yaklaşmadan önce cihazı kapatın ve güç kaynağıyla bağlantısını kesin.
- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyusal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kimseler tarafından kullanılabilir.
- Bıçaklar çok keskindir!
  Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Bu cihaz normal ev kullanım şartlarına uygun olarak imal edilmiştir.
- Motor kısmını (3) akan suyun altına tutmayınız ve suyun içine batırmayınız.
- Braun elektrikli ev aletleri uygun güvenlik standartlarına göre üretilmiştir. Elektrikli cihazlar ile ilgili her türlü tamirat ve değişim mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Kap (6), mikro dalgada kullanım için uygun değildir.

Tanımlama (3. sayfaya bakınız)

1 Açma düğmesi: Hız «I»
2 Açma düğmesi: Hız «II»
3 Motor kısmı
4 Parçayı çıkarma düğmeleri
5 Blendır şaftı
6 Kap

İlk kullanımdan önce tüm parçaları yıkayınız (B bölümüne bakınız).

5722110404_MQ500_S4-78.indd 55 07.05.13 11:16

Cihazınızı nasıl kullanacaksınız (A bölümüne bakınız)

El blendırınız sos, çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak; içki ve milk shake karıştırmak için son derece uygundur.

- Motor kısmını (3) blendır şaftına (5) kilitlenene kadar oturtunuz.
- El blendırınızı, çalıştırmadan önce, işlem yapacağınız kaba dik olarak konumlandırınız, daha sonra (1) veya (2) düğmesine basarak çalıştırınız.
- Kullandıktan sonra motor kısmını çıkarmak için düğmelere (4) basınız ve çekiniz.

Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, el blendırınızın ısıdan etkilenmemesi için öncelikle tencerenizi ocaktan alınız.

Tarif örnekleri: Mayonez
250 gr yağ,
1 tam yumurta + 1 yumurta sarısı,
1–2 çorba kaşığı sirke (yaklaşık 15 gr),
Tadına göre tuz ve karabiber
Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri, (oda sıcaklığında) sırasıyla işlem kabına koyunuz. El blendırınızı ölçüm kabının tabanına yerleştiriniz. El blendırınızı, en hızlı ayarda, yağ tam olarak karışana kadar bu pozisyonda çalıştırınız. Daha sonra şaftı çalışır pozisyonda yavaşça yukarıya ve sonra yağın kalan kısmını da içine alması için tekrar aşağıya doğru hareket ettiriniz. İşlem süresi: Salata için 1 dakika, (sos gibi) daha katı karışımlar için 2 dakikaya kadar varabilir.

Temizleme (B bölümüne bakınız)

Motor kısmını (3) sadece nemli bir bezle temizleyiniz.
Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Renk içeren yiyecekler (havuç gibi) aksesuarların renklerini değiştirebilirler. Bu parçaları temizlemeden önce bitkisel yağ ile siliniz.

Aksesuarlar

(Braun satış yetkili servis merkezlerinden temin edilebilir, yine de her ülkede bulunmayabilir.)

MQ 10:	Krema, yumurta beyazı, hazır tatlılar için çırpıcı.
MQ 20:	Yeşillik, soğan, sarımsak, biber, yemiş için 350 ml'lik doğrama seti.
MQ 40:	1000 ml'lik buz kıracağı.
MQ 70:	Doğrayıcı, karıştırıcı, dilimleyici ve parçalayıcı kompakt mutfak makinesi aksesuarı. Multiquick 5 ürünlerinde hamur yoğurma özelliği bulunmamaktadır.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 56 07.05.13 11:16

Bu bilgiler, bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

Kullanım süresi sonunda, ürünü evinizdeki çöp kutusuna lütfen atmayınız. Bu işlem sadece Braun Servis Merkezleri'nde veya eğer varsa yaşadığınız bölgedeki toplama noktalarında yapılmaktadır.

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Str. 4
63263 Neu-Isenburg
Germany

Delonghi Bosphorus Ev Aletleri Tic. A.Ş. Meydan Sok. No:1
Beybi Giz Plaza D:53-54 Maslak/İSTANBUL

DLB Tüketici Hizmetleri
444 27 64
info@braunhousehold.com.tr

5722110404_MQ500_S4-78.indd 57 07.05.13 11:16

Română (RO/MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a respecta cele mai înalte standarde de calitate, funcţionalitate şi design. Sperăm că vă veţi bucura în totalitate de noul dvs. produs Braun.

Înainte de utilizare

Citiţi instrucţiunile de utilizare cu atenţie şi în întregime înainte de a utiliza aparatul.

Atenţie

- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu lăsaţi acest aparat şi cablul la îndemâna copiilor. Opriţi aparatul şi deconectaţi-l de la priză înainte să schimbaţi accesoriile sau să vă apropiaţi de componentele mobile în timpul utilizării.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoştinţe sau experienţă doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informaţiile necesare pentru utilizarea în siguranţă a aparatului şi dacă aceştia înţeleg pericolele la care se expun.
- Lamele sunt foarte ascuţite! Pentru a evita accidentele, mânuiţi lamele cu cea mai mare grijă.
- Înainte de conectarea la priză, verificaţi dacă tensiunea acesteia corespunde cu cea indicată pe aparat.
- Întotdeauna deconectaţi aparatul de la priză când este lăsat nesupravegheat şi înainte de a-l asambla, de a-l dezasambla, de a-l curăţa şi de a-l pune la loc.
- Aparatul este construit pentru a procesa cantităţile aferente nevoilor casnice normale.
- Nu menţineţi şi nu scufundaţi sub jetul de apă partea motoare (3).
- Aparatele electrice Braun respectă standardele de siguranţă în vigoare. Reparaţiile sau înlocuirea cablului de alimentare trebuie efectuate numai de către personalul din cadrul punctelor service autorizate. Reparaţiile incorecte, necalificate, pot cauza riscuri pentru utilizator.
- Cana gradată (6) nu poate fi folosită în cuptorul cu microunde.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 58 07.05.13 11:16

Descriere (consultaţi pagina 3)

1 Comutator pornit: viteza «I»
2 Comutator pornit: viteza «II» (turbo)
3 Partea motoare
4 Butoanele pentru dezasamblare
5 Axul mixerului vertical
6 Cană gradată

Curăţaţi toate părţile înainte de prima lor utilizare (consultaţi B).

Modalitatea de utilizare a aparatului (consultaţi A)

Mixerul vertical manual este ideal pentru pregătirea sosurilor, a supelor, a maionezei şi a mâncării pentru copii, precum şi pentru amestecarea băuturilor, a sucurilor naturale de fructe (smoothie) sau a shake-urilor de lapte.

- Introduceţi partea motoare (3) pe axul mixerului vertical (5).
- Aşezaţi mixerul vertical manual într-un recipient sau o cană gradată. Numai după aceea, apăsaţi comutatorul (1) sau (2).
- După utilizare, apăsaţi butoanele pentru dezasamblare (4) pentru a desprinde partea motoare.

Dacă amestecaţi direct într-o cratiţă în timp ce gătiţi, scoateţi-o din cuptor mai întâi, pentru a evita stropirea cu lichid încins (risc de opărire) şi pentru a proteja axul mixerului vertical de supraîncălzire.

Exemplu de reţetă: Maioneză
250g ulei (ex. Ulei de floarea soarelui)
1 ou si un gălbenuş de ou
1–2 linguriţe oţet (aprox. 15g)
Sare şi piper după gust
Puneţi toate ingredientele (la temperatura camerei) în vas in ordinea menţionată. Aşezaţi mixerul deasupra vasului. Porniţi aparatul la viteza maxima, mixerul se va păstra în poziţia aceasta până când se omogenizează uleiul. Apoi fără a-l scoate din funcţiune ridicati uşor piciorul mixerului desupra amestecului şi introduceţi-l înapoi pentru a încorpora şi restul uleiului. Timp de preparare: de la 1minut (pentru salată) până la 2 minute pentru o textura mai compactă(ex. pentru sosuri).

Curăţarea (consultaţi B)

Curăţaţi partea motoare (3) numai cu o cârpă umedă.
Toate celelalte părţi pot fi spălate in maşina de spălat vase.

La procesarea mâncării cu pigment de culoare puternic (de ex., morcovii), este posibil ca accesoriile să se păteze. Ştergeţi aceste părţi cu ulei vegetal înainte de a le curăţa.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 59 07.05.13 11:16

Accesorii

(pot fi cumpărate separat şi nu sunt disponibile în toate ţările)

MQ 10:	Tel pentru bătut frişca, albuşurile şi deserturile sub formă de cremă.
MQ 20:	Recipient pentru tocare compact, de 350 ml, pentru tocarea zarzavaturilor, a cepei, a usturoiului, a ardeilor, a alunelor etc.
MQ 40:	Recipient pentru tocare de 1000 ml pentru tocat, amestecat, melanjat şi zdrobit gheaţa
MQ 70:	Accesoriu compact pentru robot de bucătărie pentru tocare, amestecare, feliere şi mărunţire. Funcţia de malaxor nu este disponibilă la Multiquick 5.

Conform Hotărârii nr. 672 din 19 iulie 2001 privind stabilirea conditiilor de introducere pe piată a aparatelor electrocasnice în functie de nivelul zgomotului transmis prin aer, valoarea de zgomot dB(A) pentru acest aparat este de 70 dB(A).

Instrucţiunile se pot schimba fără o notificare prealabilă.

În scopul protejării mediului înconjurător, vă rugăm să nu aruncaţi produsul, la sfârşitul duratei de folosinţă, împreună cu resturile menajere. Acesta poate fi depus la centrele specializate din ţara în care locuiţi.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 60 07.05.13 11:16

Ελληνικά

Τα προϊόντα μας έχουν κατασκευαστεί να πληρούν τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και αισθητικής. Ελπίζουμε να απολαμβάνετε πλήρως τη νέα συσκευή Braun.

Πριν από τη χρήση

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Προσοχή

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της σε μέρος που δεν μπορούν να φτάσουν τα παιδιά. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την τροφοδοσία πριν αλλάξετε τα εξαρτήματα ή προσεγγίσετε μέρη που κινούνται κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους πιθανούς κινδύνους.
- Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Για την αποφυγή τραυματισμών, πρέπει να χειρίζεστε τις λεπίδες με πολύ προσοχή.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στη πρίζα, ελέγξτε αν η παροχή τάσης αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στη συσκευή σας.
- Πάντα να βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν φυλάσσεται και πριν από τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Η συσκευή έχει κατασκευαστεί για την επεξεργασία κανονικών ποσοτήτων τροφών ενός νοικοκυριού.
- Μην βάζετε το μοτέρ (3) κάτω από τρεχούμενο νερό, ούτε να τα βυθίζετε μέσα σε νερό.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές της Braun πληρούν τα πρότυπα ασφαλείας που ισχύουν. Επισκευές ή η αντικατάσταση του καλωδίου παροχής ρεύματος πρέπει να γίνονται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό service. Εσφαλμένη, μη εξουσιοδοτημένη εργασία επισκευής, ενδέχεται να προκαλέσει σοβαρούς κινδύνους στον χρήστη.
- Το δοχείο (6) δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 61 07.05.13 11:16

Περιγραφή (ανατρέξτε στη σελίδα 3)

1 Διακόπτης ενεργοποίησης: ταχύτητα «I»
2 Διακόπτης ενεργοποίησης: ταχύτητα «II» (turbo)
3 Μοτέρ
4 Πλήκτρα απελευθέρωσης
5 Ράβδος μπλέντερ
6 Δοχείο

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή, καθαρίστε όλα τα μέρη (ανατρέξτε στην ενότητα B).

Πώς να χρησιμοποιείτε τη συσκευή (ανατρέξτε στην ενότητα A)

Το μπλέντερ χειρός είναι κατάλληλο για την παρασκευή ντιπ, σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας και παιδικής τροφής καθώς επίσης και για την ανάμειξη ποτών, χυμών smoothies ή μιλκ σέικ.

- Τοποθετήστε το μοτέρ (3) στη ράβδο μπλέντερ (5).
- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός σε ένα βαθύ μπολ ή δοχείο. Τώρα μπορείτε να πατήσετε τον διακόπτη (1) ή (2).
- Μετά τη χρήση, πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (4) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.

Όταν αναμιγνύετε απευθείας στη κατσαρόλα κατά το μαγείρεμα, απομακρύνετε τη κατσαρόλα από την εστία, για την αποφυγή πιτσιλίσματος του βραστού υγρού (κίνδυνος εγκαύματος) και για να προστατέψετε τη ράβδο μπλέντερ από υπερθέρμανση

Συνταγή: Μαγιονέζα
250 γρ. λάδι (π.χ. ηλιέλαιο),
1 αυγό και 1 επιπλέον κρόκος αυγού,
1–2 κουταλιές της σούπας ξύδι (περίπου 15 γρ.),
Αλάτι και πιπέρι
Βάλτε όλα τα υλικά (σε θερμοκρασία δωματίου) μέσα στο δοχείο με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω. Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στο κάτω τμήμα του δοχείου. Λειτουργήστε το μπλέντερ χειρός στη μέγιστη ταχύτητα και κρατήστε το σε αυτή τη θέση έως ότου το λάδι αρχίσει να πήζει. Στη συνέχεια χωρίς να κλείσετε τη συσκευή ανασηκώστε ελαφρά τη ράβδο στην κορυφή του μείγματος και μετά προς τα κάτω για να «δέσει» το υπόλοιπο λάδι. Χρόνος επεξεργασίας: από 1 λεπτό (για σαλάτα) έως και 2 λεπτά για περισσότερο πήξιμο (π.χ. για ντιπ).

Καθαρισμός (ανατρέξτε στην ενότητα B)

Καθαρίστε το μοτέρ (3) με ένα υγρό πανί.
Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 62 07.05.13 11:16

Κατά την επεξεργασία τροφίμων με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα) είναι πιθανό να αποχρωματιστούν τα εξαρτήματα. Καθαρίστε αυτά τα τμήματα με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

Εξαρτήματα

(μπορούν να αγοραστούν μεμονωμένα, δεν είναι διαθέσιμα σε όλες τις χώρες)

MQ 10:	Αναδευτήρας για σαντιγύ, ασπράδια αυγών, επιδόρπια με έτοιμο μείγμα.
MQ 20:	Μικρός κόπτης 350 ml για να κόψετε μυρωδικά, κρεμμύδια, σκόρδο, τσίλι, καρύδια, κ.λπ.
MQ 40:	Κόπτης 1000 ml για να κόψετε, αναμείξετε, ανακατέψετε και για θρυμματισμό πάγου.
MQ 70:	Συμπαγές εξάρτημα κουζινομηχανής για να ψιλοκόψετε, να ανακατέψετε, να κόψετε σε φέτες και να τεμαχίσετε. Δεν είναι διαθέσιμο το εξάρτημα ζυμώματος με το Multiquick 5.

Με επιφύλαξη αλλαγών χωρίς ειδοποίηση.

Παρακαλούμε μην απορρίπτετε το προϊόν στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της ζωής του. Η απόρριψη του προϊόντος μπορεί να γίνει σε ένα σημείο τεχνικής εξυπηρέτησης της Braun, ή σε ένα κέντρο διάθεσης ηλεκτρικών απορριμμάτων στη χώρα σας.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 63 07.05.13 11:16

Български

Нашите продукти са проектирани така, че да отговарят на най-високите стандарти за качество, функционалност и дизайн. Надяваме се да изпитате истинско удоволствие от вашия нов уред на Braun.

Преди да започнете работа

Молим внимателно и докрай да прочетете инструкциите за употреба, преди да започнете да използвате уреда.

Предупреждение

- Този уред не трябва да се използва от деца. Пазете уреда и кабела на място, недостъпно за деца. Изключете уреда и извадете щепсела от контакта преди да сменяте аксесоари или да доближавате части, които се движат по време на употреба.
- Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени недъзи или без опит и познания, ако го правят под наблюдение или съгласно с инструкциите за използване на уреда по безопасен начин, и ако осъзнават евентуалните рискове.

- Ножовете са много остри! За да избегнете нараняване, отнасяйте се към ножовете с изключително внимание.
- Преди да включите уреда към контакта, проверете дали напрежението на вашата електрозахранваща мрежа отговаря на напрежението, означено върху него.
- Винаги изключвайте уреда, когато го оставяте без надзор и преди да го сглобявате, разглобявате, почиствате и съхранявате.
- Уредът е конструиран за обработка на количества, нормални за едно домакинство.
- Не подлагайте двигателната част (3) под водна струя, нито пък ги потапяйте във вода.
- Електрическите уреди Braun отговарят на действащите стандарти за безопасност. Ремонтите или смяната на захранващия кабел трябва да бъдат извършвани само от упълномощен персонал. Неправилна, неквалифицирана ремонтна работа може да доведе до сериозна опасност за потребителя.
- Мензурата (6) не може да се поставя в микровълнова фурна.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 64 07.05.13 11:16

Описание (виж стр. 3)

1 Ключ вкл.: «I» скорост
2 Ключ вкл.: «II» скорост (турбо)
3 Двигателна част
4 Бутони за освобождаване
5 Накрайник за пасиране
6 Мензура

Почистете всички части преди първоначалната употреба (виж B).

Как се използва уредът (виж A)

Ръчният пасатор е идеален за приготвяне на пасти, сосове, супи, майонези и бебешки храни, както и за смесване на напитки или млечни шейкове.

- Закрепете чрез щракване двигателната част (3) към накрайника на пасатора (5).
- Поставете ръчния пасатор дълбоко в купа или мензура. Чак тогава натиснете ключ (1) или (2).
- След използване натиснете бутоните за освобождаване (4), за да отделите двигателната част.

Когато пасирате директно в тенджера по време на готвене, най-напред оттеглете тенджерата от печката, за да избегнете разпръскване на врящата течност (опасност от изгаряне) и да защитите накрайника за пасиране от прегряване.

Примерна рецепта: Майонеза
250 гр. олио (напр. слънчогледово олио),
1 яйце и 1 яйчен жълтък,
1–2 супени лъжици оцет (приблизително 15 гр.),
Сол и пипер на вкус
Сложете всички съставки в купата за разбиване в посочения ред. Те трябва да са със стайна температура. Поставете пасиращата приставка на дъното на купата за разбиване. Включете уреда на максимална скорост и не го повдигайте от дъното преди олиото да се превърне в емулсия. Без да изключвате уреда, движете бавно нагоре надолу из сместа пасиращата приставка докато усвоите напълно олиото. Време на обработка: 1 минута (консистенцията е подходяща за салата) и до 2 минути за постигане на по-голяма плътност.

Почистване (виж B)

Почиствайте двигателната част (3) само с влажна кърпа.
Всички останали части може да бъдат почиствани в съдомиялна машина.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 65 07.05.13 11:16

Когато обработвате храни с високо съдържание на пигменти (напр. моркови), приспособленията могат да променят цвета си. Преди да почистите такива части, ги избършете с растително масло.

Приспособления

(могат да бъдат закупувани поотделно, не се предлагат във всички страни)

MQ 10:	Тел за разбиване на сметана, белтъци, готови смески за десерти.
MQ 20:	Малка резачка 350 мл за кълцане на зелени подправки, лук, чесън, люти чушки, ядки и т. н.
MQ 40:	Резачка 1000 мл за кълцане, разбъркване, смесване и натрошаване на лед.
MQ 70:	Компактно приспособление за кухненски робот за кълцане, смесване, нарязване на резени и на ивици. Multiquick 5 няма функция за месене.

Подлежи на промени без предварително предупреждение.

Когато приключи употребата на продукта, отпадъка който се образува се събира разделно. Забранява се изхвърлянето му в контейнери за смесени битови отпадъци. Изхвърляйте продукта само в определените за това контейнери. Потърсете информация за възможна повторна употреба.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 66 07.05.13 11:16

Русский

Руководство по эксплуатации

Ручной электрический блендер Braun Multiquick 5, тип 4165, 400-500 Ватт

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Надеемся, что Вы останетесь довольны своим новым блендером Braun.

Перед использованием

Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием прибора.

Внимание

- Устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и шнур в недоступном для детей месте. Перед тем как заменять аксессуары или приближаться к подвижным деталям, выключайте устройство и отсоединяйте его от сети.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному пользованию устройством и осознают потенциальные опасности.
- Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Всегда отключайте прибор от сети, если оставляете его без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой, чисткой и хранением.
- Прибор предназначен только для бытового применения.
- Не мойте моторную часть (3) под проточной водой и не погружайте их в воду.
- Электрические приборы Braun соответствуют применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена сетевого провода должна производиться только специалистами сервисных центров. Неквалифицированный ремонт может быть опасен для потребителя.
- Мерный стакан (6) не предназначен для использования в микроволновой печи.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 67 07.05.13 11:16

Описание и комплектность (см. стр 3)

1 Кнопка пуска: скорость «I»
2 Кнопка пуска: скорость «II» (турбо)
3 Моторная часть
4 Кнопки фиксации
5 Рабочая часть блендера
6 Мерный стакан

Пожалуйста, очистите все детали перед первым использованием (см. B).

Как пользоваться прибором (см. A)

Ручной блендер идеально подходит для приготовления подлив, соусов, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей.

- Соедините моторную часть (3) с рабочей частью блендера (5) до фиксации.
- Полностью опустите ручной блендер в чашу или мерный стакан. Только после этого нажмите кнопку пуска (1) или (2).
- После использования нажмите на кнопки фиксации (4), чтобы отсоединить моторную часть.

Если Вы перемешиваете прямо в кастрюле в процессе приготовления, то сначала снимите кастрюлю с плиты, чтобы избежать разбрызгивания кипящей жидкости (риск ожога) и защитить блендер от перегрева.

Пример рецепта: Майонез
250 г масла (например, подсолнечного),
1 яйцо и 1 яичный желток дополнительно,
1–2 ч. ложки уксуса (приблизительно 15 г),
Соль и перец по вкусу
Поместите все ингредиенты (при комнатной температуре) в емкость, в вышеупомянутом порядке. Поместите ручной блендер на дно емкости. Используйте ручной блендер на максимальной скорости, придерживайтесь этой скорости до тех пор, пока масло не побелеет. Затем, не выключая, поднимите ручку на поверхность смеси, затем опять назад, вниз, чтобы забрать остаток масла. Время изготовления: от 1 минуты (для салата) до 2-х минут для большей густоты (например, для соуса).

Уход (см. B)

Очищайте моторную часть (3) только влажной тканью.
Все остальные части можно мыть в посудомоечной машине.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 68 07.05.13 11:16

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет (например, морковь), пластмассовые детали могут окраситься. Перед очисткой протрите такие детали растительным маслом.

Аксессуары

(продаются отдельно, доступны не во всех странах)

MQ 10:	Венчик для взбивания сливок, яичных белков, десертов,
MQ 20:	Компактный измельчитель объемом 350 мл для зелени, лука, чеснока, чили, орехов, т.д.
MQ 40:	Измельчитель объемом 1000 мл для шинковки, смешивания, а также для измельчения льда,.
MQ 70:	Набор «Компактный кухонный комбайн» для измельчения, смешивания, нарезания и шинковки. Функция замешивания отсутствует в моделях Multiquick 5

В изделие могут быть внесены изменения без предварительного уведомления

ME 10

Изготовлено в Польше для
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722110404_MQ500_S4-78.indd 69 07.05.13 11:16

Українська

Інструкція по застосуванню

Наша продукція орієнтована на високий стандарт якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємося, що використання Вашого нового приладу Braun принесе Вам лише задоволення.

Перед використанням

Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію перед використанням приладу.

Увага

- Пристрій заборонено використовувати дітям. Зберігайте пристрій разом із дротом у недоступному для дітей місці. Перед заміною приладдя чи обслуговуванням рухомих деталей обов'язково вимкніть пристрій і відключіть його від джерела живлення.
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
- Дуже гострі ножі! Щоб уникнути травм, будь-ласка дуже обережно поводьтеся з ножами.
- Перед включенням в мережу перевірте, щоб напруга мережі відповідала напрузі, вказаній на приладі.
- Завжди вимикайте прилад від мережі, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням, чищенням та зберіганням.
- Прилад розрахований на переробку нормальних об'ємів при домашньому використанні.
- Не підставляйте під воду і не занурюйте у воду моторну частину (3).
- Електричні прилади Braun відповідають застосовним стандартам безпеки. Ремонт або заміна мережевого дроту повинна здійснюва тися лише авторизованим сервісним персоналом. Ремонтні роботи, що виконуються некваліфіковано і неправильно, можуть бути украй небезпечні для користувача.
- Мірний стакан (6) не придатний для використання в мікрохвильовій печі.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 70 07.05.13 11:16

Опис (див. стор. 3)

1 Пускова кнопка: швидкість «I»
2 Пускова кнопка: швидкість «II» (турбо)
3 Моторна частина
4 Кнопки фіксатора
5 Стержень блендера
6 Мірний стакан

Будь ласка, зробіть чищення всіх деталей приладу перед першим використанням (див. B).

Як використовувати прилад (див. A)

Ручний блендер ідеально підходить для приготування кремів, соусів, супів, майонезу і дитячого харчування, а також для збовтування напоїв, коктейлів або молочних шейків.

- Приєднайте моторну частину (3) до стержня блендера (5).
- Розташуйте ручний блендер глибоко в мисці або мірному стакані. Лише після цього натискуйте кнопку (1) або (2).
- Після використання натисніть на кнопки фіксатора (4) для від'єднання моторної частини.

Якщо ви використовуєте блендер для перемішування в каструлі під час готування, витягніть каструлю з духовки для того, щоб уникнути розбризкування киплячої рідини (ризик обшпарювання) та захистити стержень блендера від перегрівання.

Приклад рецепту: Майонез
250 г рослинної олії (наприклад, соняшникової),
1 ціле яйце + 1 яєчний жовток,
1–2 ч. ложки оцту (приблизно 15 г), Сіль та перець за смаком
Покладіть усі інгредієнти (при кімнатній температурі) в ємність, у вищезазначеному порядку. Занурте ручний блендер на дно ємності. Використовуйте ручний блендер на максимальній швидкості, дотримуйтесь цієї швидкості до тих пір, поки олія не побіліє. Потім, не вимикаючи, підніміть ручку на поверхню суміші, потім знову назад, вниз, щоб забрати решту масла. Час виготовлення: від 1 хвилини (для салату) до 2-х хвилин для більшої густоти (наприклад, для густого соусу).

Чищення (див. B)

Очищайте моторну частину (3) лише за допомогою вологої ганчірки.
Всі інші частини приладу можна мити в посудомийній машині.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 71 07.05.13 11:16

При переробці продуктів з великим вмістом пігменту (наприклад, морква), деталі можуть забарвитися. Перед чищенням деталей протріть їх рослинною олією.

Аксесуари

(можна купити окремо, доступні не у всіх країнах)

MQ 10:	Вінчик для збивання вершків, яєчних білків, десертів.
MQ 20:	Компактний подрібнювач для зелені, цибулі, часнику, чилі, горіхів, і так далі 350 мл.
MQ 40:	Подрібнювач для подрібнення, перемішування і розколювання льоду 1000 мл.
MQ 70:	Набір «Компактний кухонний комбайн» для подрібнення, перемішування і нарізання. Функція замісу недоступна у версії Multiquick 5.

Виробник залишає за собою право вносити зміни без попереднього повідомлення.

Будь ласка не утилізуйте даний прилад разом з побутовими відходами після закінчення терміну його служби. Віднесіть прилад до Сервісного Центру Braun або у відповідний пункт прийому у Вашій країні.

001

Гаряча лінія 0 800 503-507 (дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).

5722110404_MQ500_S4-78.indd 72 07.05.13 11:16

Country of origin: Poland

Year of manufacture
To determine the year of manufacture, refer to the 5-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next 2 digits refer to the calendar week in the year of manufacture. And the last 2 digits show the print date automatically calculated since 1992.
Example : 30421 - The product was manufactured in week 4 of 2013.

بلد المنشأ: بولندا

سنة الصنع:
لمعرفة سنة الصنع، يرجى قراءة أرقام المنتج الخمسة الواردة بجانب بطاقة النوع. إذ يشير أول رقم إنتاج إلى الرقم الأخير من سنة الصنع. كما يشير الرقم من التاليين إلى ترتيب الأسبوع في سنة الصنع. أما آخر رقم من فيشيران إلى تاريخ الطباعة الذي يُحسب تلقائياً من ذا لعام 1992. مثال: 30421 – تم صنع المنتج في الأسبوع الرابع من ذا لعام 2013.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 73 07.05.13 11:16

MQ 40:	مفرمة بسعة 1000 مل، للفرم والخلط والمزج وجرش الثلج.
MQ 70:	ملحق بماكينة المطبخ المدمجة، للفرم والخلط وإعداد الشرائح والقطع. لا تتوفر خاصية العجن مع ملتيكويك 5.

عرضة للتغيير بدون إعلام مسبق.

ضمان

نقدم ضماناً لمدة عامين على هذا المنتج، يبدأ من تاريخ الشراء. وسنقوم في أثناء فترة الضمان بعلاج أي عيوب في المنتج تكون ناشئة عن أخطاء أو عيوب في المواد الخام أو الصناعة، حيث سنقوم بإصلاح أو استبدال الجهاز مجاناً وفقاً لما نراه مناسباً.

يمتد هذا الضمان لجميع البلدان التي يوزع بها هذا الجهاز عن طريق براون أو موزعيه المعتمدين.

لا يغطي هذا الضمان: التلف الناجم عن سوء الاستعمال أو الاستهلاك العادي، بالإضافة إلى العيوب غير المؤثرة على عمل أو قيمة الجهاز. ويصبح الضمان لاغياً إذا ما خضع الجهاز لأي إصلاحات من أشخاص غير معتمدين من قبل براون أو إذا لم تستخدم قطع غيار براون الأصلية.

للحصول على الخدمة خلال فترة الضمان، قدم الجهاز كاملاً أو أرسله مع إيصال الشراء الخاص بك لأحد مراكز خدمة براون المعتمدة.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 74 07.05.13 11:16

1-2 ملعقة شاي خل (15 جرام تقريبا)
كمية من الملح والفلفل حسب الرغبه
ضعي كافة المكونات السابقة في الوعاء المدرج (في درجة حرارة الغرفة).
أدخلي الخلاط اليدوي داخل الوعاء بحيث يلامس القاع. شغلي الخلاط علي السرعة القصوي علي نفس الوضعية حتي يمتزج الزيت تماما مع المكونات.
حركي الخلاط لأعلي ولأسفل المزيج لضمان إكتمال مزج الزيت. دقيقة واحدة كافية للسلطة أو دقيقتين لمزيج سميك القوام (للغمس مثلا).

تنظيف الجهاز (انظر الشكل B)

نظف جزء الموتور (3) بقطعة قماش مبللة فقط.
يمكن تنظيف بقية الأجزاء داخل غسالة الأطباق.

عند معالجة الأطعمة الملونة (مثل الجزر) يمكن أن يتغير لون الأجزاء الملحقة بالجهاز. امسح تلك الأجزاء بالزيت النباتي قبل غسلها.

ملحقات الجهاز

(يمكن شراء كل قطعة على حدة، وليست متوفرة في جميع البلدان)

MQ 10:	مضرب لخفق الكريمة، زلال البيض، وخلطات الحلويات سابقة التجهيز.
MQ 20:	مفرمة مدمجة بسعة 350 مل، لفرم الأعشاب، البصل، الثوم، الفلفل، المكسرات، إلخ.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 75 07.05.13 11:16

وصف الجهاز (انظر الصفحة 3)

1 مفتاح التشغيل: سرعة (I)
2 مفتاح التشغيل: سرعة (II) تيربو
3 جزء الموتور
4 أزرار الفصل
5 عمود الخلاط
6 الدورق

برجاء غسل جميع الأجزاء قبل استعمالها لأول مرة (انظر الشكل B).

طريقة استعمال الجهاز (انظر الشكل A)

الخلاط اليدوي مناسب تماماً لتحضير جميع أصناف الأطعمة السائلة والصلصات والحساء والمايونيز وطعام الأطفال، ولخلط جميع أنواع المشروبات والميلك شيك.

- قم بتركيب جزء الموتور (3) في عمود الخلاط (5) حتى يستقر في موضعه المحكم.
- ضع الخلاط اليدوي عميقاً داخل وعاء أو دورق، ثم اضغط المفتاح (1) أو (2).
- بعد الاستعمال، اضغط الأزرار (4) لفصل جزء الموتور.

عند تشغيل الخلاط داخل الوعاء مباشرةً أثناء الطهي، يجب إبعاد الوعاء عن النار أولاً، وذلك لتجنب تناثر السائل المغلي (خطر الحروق الناجمة عن السوائل الساخنة)، ولحماية عمود الخلاط من تأثير الحرارة الزائدة.

وصفة تحضير: المايونيز
250 جرام زيت (زيت عباد الشمس مثلا)
بيضة واحدة كاملة مع صفار بيضة إضافيه

5722110404_MQ500_S4-78.indd 76 07.05.13 11:16

صممت منتجاتنا لتتفق مع أعلى مستويات الجودة في الأداء والتصميم. نرجو أن تستمتعوا باستعمال هذا الجهاز الجديد من براون.

قبل الاستعمال

رجاء قراءة جميع الإرشادات جيداً قبل استعمال الجهاز.

إرشادات هامة:

- غير مسموح للأطفال بتشغيل هذا الجهاز. ابق الجهاز وسلك التوصيل الكهربي بعيداً عن الأطفال. أغلق الجهاز وافصله من مورد الطاقة قبل تغيير المُلحقات أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك أثناء الاستخدام.
- يمكن أن يتم استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو المادية المنخفضة أو الأشخاص الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة مع وضعهم تحت الإشراف أو توجيههم بتعليمات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة بالإضافة إلى فهمهم للمخاطر المعرضين لها.
- رجاء الاحتراس لكون الشفرات حادة جداً.
- قبل توصيل الجهاز بالمصدر الكهربائي، تأكد من أن الفولتية مطابقة لتلك المدونة على الجهاز.
- احرص دائماً على فصل الجهاز عن الكهرباء عند تركه وقبل تركيبه، فكه، تنظيفه، أو حفظه.
- صمم الجهاز بحيث يستخدم للكميات المنزلية المعتادة.
- يجب عدم وضع الجزء الخاص بالموتور (3) تحت الماء الجاري، أو غمرهما بالماء.
- أجهزة براون الكهربائية مطابقة لمواصفات الأمان المعتمدة. إعهد بالجهاز لأحد وكلاء خدمة وصيانة براون المعتمدين لأي إصلاح أو تغيير السلك الرئيسي، حيث يمكن أن تؤدي أية أخطاء في الإصلاح إلى تعريض المستخدم لمخاطر جسيمة.
- لا يمكن وضع الدورق (6) داخل المايكروويف.

5722110404_MQ500_S4-78.indd 77 07.05.13 11:16